Gebruiksaanwijzing

Oven

Mode d’emploi

Four

Bedienungsanleitung

Ofen

Instructions for use

Oven

Anvendelse

Ovn

Bruksanvisning

Ovn

Bruksanvisning

Ugn

ATAG



OX4411B

OX4492B

NL (NL) (BE)

Handleiding NL 2 - NL 48

FR (FR) (BE) (LU)

Notice dútilisation FR 2 - FR 48

DE (DE) (BE) (AT) (LU)

Anleitung DE 2 - DE 48

EN (GB) (IE)

Manual EN 2 - EN 46

DA (DK)

Brugsvejledning DA 2 - DA 47

NO (NO)

Bruksanvisning NO 2 - NO 46

SV (SE)

Bruksanvisning SV 2 - SV 47

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt
Symboler som används



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information
Vigtig information - Viktig informasjon - Viktig information



Tip - Conseil - Tipp - Tips

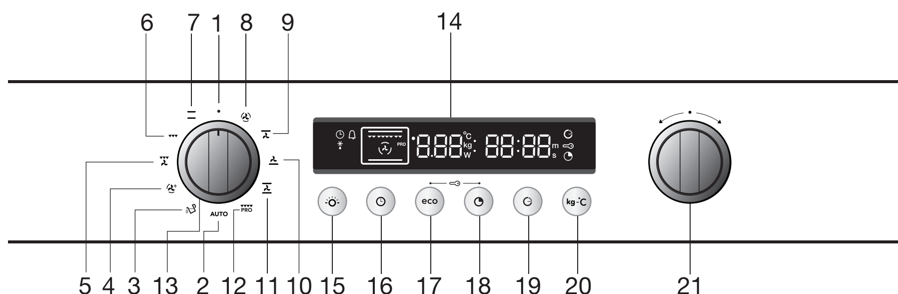
INHOUDSOPGAVE

Bedieningspaneel 5
Ovenkenmerken 6
Accessoires 7
Gebruik van deze handleiding 7
Veiligheid 8
De klok instellen 13
De energiebesparingsmodus instellen 14
  Stand-bymodus 14
  ECO-modus 14
Verwarmingsmogelijkheden 16
De ovenmodus gebruiken 17
  Ovenstand 17
  Heteluchtstand 19
  Bereidingsrichtlijnen 19
  Hete lucht + bovenwarmte 20
  Bereidingsrichtlijnen 20
  Bovenwarmte + onderwarmte 21
  Bereidingsrichtlijnen 21
  Grillstand 22
  Bereidingsrichtlijnen 22
  Bovenwarmte + ventilator 23
  Bereidingsrichtlijnen 23
  Hete lucht + onderwarmte 24
  Bereidingsrichtlijnen 24
  Intensieve stand 25
  Bereidingsrichtlijnen 25
  ProRoasting-stand 26
  Bereidingsrichtlijnen 26
  Bereiding op verschillende niveaus 27
  Bereidingsrichtlijnen 27
De eco-heteluchtmodus gebruiken 28
  ECO hete lucht 28
  Bereidingsrichtlijnen 29
De bereidingstijd instellen 30
De eindtijd instellen 31
Uitstelfunctie bereidingstijd 32
De automatische menumodus gebruiken 33
Testgerechten 39

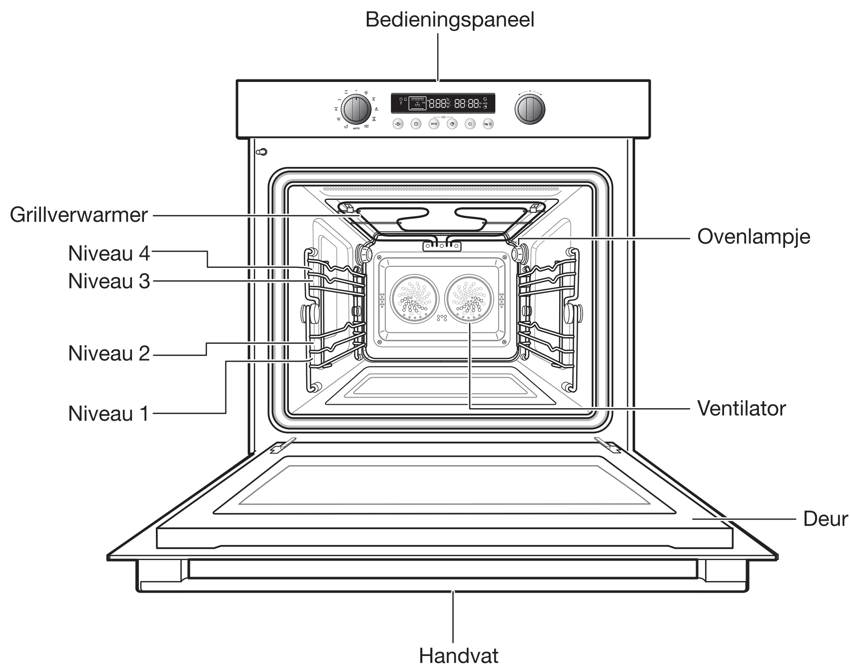
INHOUDSOPGAVE

De Aqua Clean-modus gebruiken 40
Reiniging 41
De pieptoon uitschakelen 43
Kinderslot 44
Het ovenlampje vervangen 45
Foutcodes 46
Technische specificaties 47
Afvoeren toestel en verpakking 48

BEDIENINGSPANEEL



1. UIT
2. AUTO
3. AQUA CLEAN
4. BEREIDING OP VERSCHILLENDE NIVEAUS
5. BOVENWARMTE + VENTILATOR
6. GRILL
7. BOVENWARMTE + ONDERWARMTE
8. HETE LUCHT
9. HETE LUCHT + BOVENWARMTE
10. HETE LUCHT + BOVENWARMTE
11. INTENSIEF
12. PROROASTING
13. MODUSKEUZEKNOP
14. DISPLAY
15. OVENLAMPJE AAN/UIT
16. KLOK
17. ECO HETE LUCHT
18. BEREIDINGSTIJD
19. EINDTIJD
20. GEWICHT/TEMP
21. FUNCTIEKEUZEKNOP

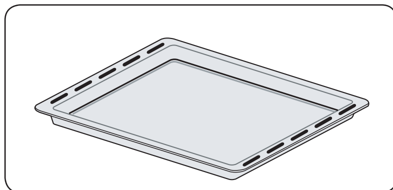


Opmerking

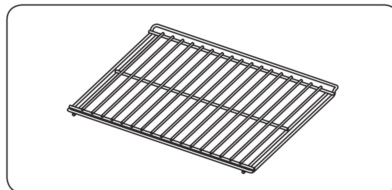
- Niveau 1 bevindt zich onderaan in de oven en de hogere niveaus bevinden zich hierboven.
- Niveau 3 en 4 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste niveau voor uw gerechten te bepalen.

ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd:



1 Bakplaat



2 Ovenrooster (voor alle niveaus)

Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste accessoire voor uw gerechten te bepalen.

GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt voor uw aanschaf van een ATAG-oven.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe oven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Lees vóór het gebruik van de oven de veiligheidsinstructies en alle informatie in deze handleiding door. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen.

Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen binnen in het apparaat heet. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij u voortdurend toezicht op hen houdt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke handicap of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben. Het is dan wel belangrijk dat ze worden begeleid bij en geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die dit met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.



- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de bereiding van voedsel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen onbedekt blijven.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- In verband met de veiligheid mag het apparaat niet worden gereinigd met hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit afgesloten blikken. Er bouwt zich druk op in het blik, waardoor het kan ontploffen.
- Bij de bereiding van gerechten met alcohol, kunnen de hoge temperaturen ervoor zorgen dat de alcohol verdampt. De damp kan vlam vatten als deze in contact komt met hete onderdelen.



- Gebruik het apparaat niet om er ontvlambare materialen of materialen die snel kromtrekken in te bewaren.
- Zorg ervoor dat voedsel altijd door en door verwarmd wordt. De benodigde tijd hiervoor is afhankelijk van veel factoren, waaronder de hoeveelheid en het soort voedsel. Eventuele bacteriën in het voedsel worden gedood als het voedsel langer dan 10 minuten op een temperatuur hoger dan 70 °C wordt verwarmd. Verwarm het voedsel langer als u er niet zeker van bent of het door en door verwarmd is.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Hierdoor ontstaan krassen, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om schalen en accessoires uit het apparaat te halen.
- Als u rook waarneemt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Gebruik alleen de temperatuursensor die voor deze oven wordt aanbevolen (voor apparaten waarbij het gebruik van een temperatuursensor mogelijk is).
- Verwijder alle etensresten en kookgerei uit de oven voordat u de oven reinigt met de zelfreinigende pyrolysefunctie.
- Wanneer voor het reinigen van de oven de bedieningstoetsen in een hogere stand moeten worden gezet (pyrolyse) dan voor normale doeleinden, kan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Houd kinderen daarom op veilige afstand.
- **WAARSCHUWING**: Vermijd de kans op een elektrische schok en zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt.
- **WAARSCHUWING**: Als het (glazen) bedieningspaneel is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING**: Koken met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en houd de deur gesloten.
- **WAARSCHUWING**: In verband met brandgevaar niets in de oven bewaren of opslaan.

Kinderen

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Bewaar niets in de kasten boven of achter het apparaat wat uw kinderen mogelijk interessant vinden. **WAARSCHUWING**: Houd kinderen op een veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt tijdens gebruik warm. Raak de verwarmingselementen en de binnenzijde van de oven niet aan tot deze volledig afgekoeld is.
- **WAARSCHUWING**: De buitenzijde van de oven kan heet worden als deze gedurende langere tijd op een hoge temperatuur wordt gebruikt. Als de oven lange tijd op de maximumtemperatuur wordt gebruikt (bijvoorbeeld tijdens grillen), kan het glaspaneel in de ovendeur heet worden.
  Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Veilig gebruik van oven/stoomoven

- De oven is volledig geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van de oven oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- De oven is voorzien van een ventilator die de behuizing van de oven koelt. De ventilator blijft mogelijk nog enige tijd werken nadat u de oven hebt uitgezet.
- Zorg er om elektrische schokken te voorkomen voor dat het apparaat is uitgezet voordat u het lampje vervangt.
- Plaats geen accessoires op de geopende ovendeur.
- De ovendeur dient tijdens bereidingen gesloten te zijn.
- Open de ovendeur voorzichtig, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de oven.
- Bevroren producten zoals pizza's dienen op het rooster te worden bereid. Als u de bakplaat gebruikt, kan deze vervormen vanwege het grote temperatuurverschil.
- Bedek de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie. De folie blokkeert de warmte, wat kan leiden tot slechtere resultaten. Daarnaast kan het email van de bodem van de oven beschadigd raken.

- Kleinere hoeveelheden vereisen een kortere bereidingstijd. Als u de bereidingstijden uit recepten aanhoudt, branden de gerechten mogelijk aan. Giet nooit koud water op de hete bodem van de oven. Dit kan het email beschadigen.
- Vruchtensappen kunnen hardnekkige vlekken op de bodem van de oven veroorzaken. Gebruik bij de bereiding van vochtige taarten/pasteien (zoals appeltaart) een bakblik/bakplaat/taartvorm als lekbak.
- Gemorst voedsel met suiker en vruchtensappen, zoals rabarber of pruimensap, kan de kleur van het email aantasten. We raden u aan de oven te reinigen direct nadat deze is afgekoeld.
  Opmerking: het water in het accessoire dat u als lekbak hebt gebruikt is nog heet!
- Gebruik hitte-en stoombestendige bakblikken in de stoomoven. Siliconen bakblikken zijn niet geschikt voor gebruik met heteteluchtcirculatie en stoom.
- Gebruik geen bakblikken met roestplekken. Zelfs kleine plekjes kunnen leiden tot roest aan de binnenzijde van de oven.

Installatie

- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur!
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. De fabrikant garandeert alleen van originele onderdelen dat deze aan de veiligheidseisen voldoen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient een beschadigd elektriciteitssnoer alleen te worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



- U dient altijd bij de stekker en het stopcontact te kunnen komen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.

- De apparatuur dient niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning te worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van de apparatuur dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- **WAARSCHUWING**: U dient de behuizing van het apparaat nooit te openen. De behuizing mag uitsluitend worden geopend door een servicemonteur.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat er reparaties worden uitgevoerd.
- Vrijstaande magnetronovens mogen niet in een kast worden geplaatst.
- Het toestel moet na installatie spanningsloos gemaakt kunnen worden door de stekker uit het stopcontact te halen of door een schakelaar in de netaansluiting,.



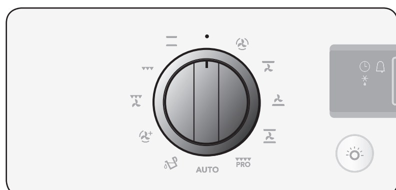
Als de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade als gevolg hiervan.

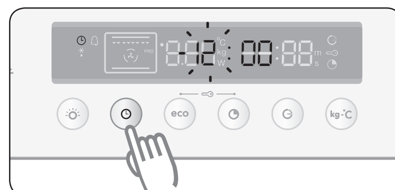


Als u besluit het apparaat niet langer te gebruiken raden we u aan het netsnoer af te knippen nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald. Breng het apparaat naar de gemeentelijke dienst voor afvalbeheer.

Wanneer u het apparaat voor het eerst op netspanning aansluit, wordt het display verlicht.

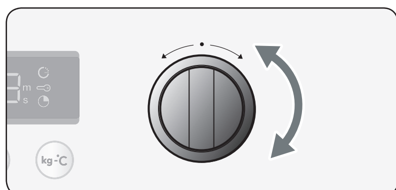
De klok instellen (voorbeeld: 15:15)

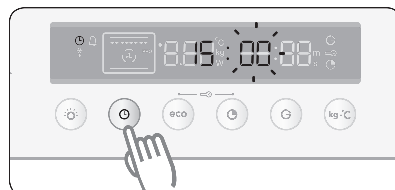




1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.

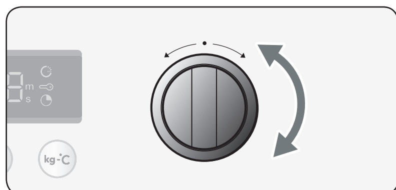
2 Druk op **KLOK**. '12' begint te knipperen.

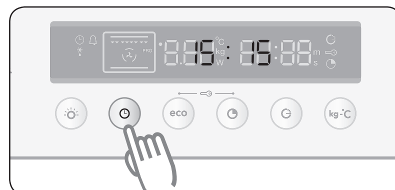




3 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om het uur in te stellen.

4 Druk opnieuw op **KLOK**. '00' begint te knipperen.





5 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de minuten in te stellen.

6 Druk opnieuw op **KLOK**. De klok wordt binnen 5 seconden ingesteld.

Opmerking

Als u op een knop drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u op de knop drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

DE ENERGIEBESPARINGSMODUS INSTELLEN

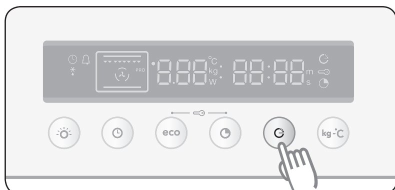
De oven beschikt over een energiebesparingsmodus. Deze functie bespaart elektriciteit als de oven niet in gebruik is.

Stand-bymodus

Als de oven 10 minuten niet is gebruikt, wordt de stand-bymodus ingeschakeld (standaard).

ECO-modus

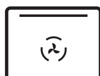
In de ECO-modus wordt de huidige tijd niet weergegeven. U kunt de oven niet gebruiken.

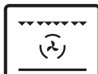


1 Houd **EINDTIJD** 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-modus en er wordt niets op het display weergegeven.

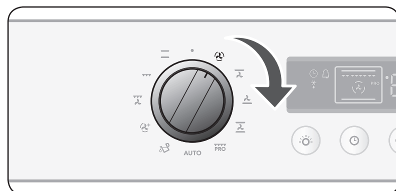
2 Open de deur of druk op een knop als u naar de stand-bymodus wilt gaan. Op het display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

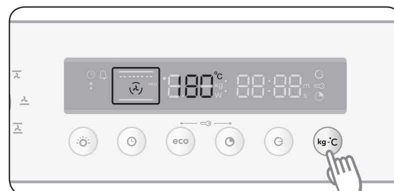
In de volgende tabel ziet u de verschillende ovenmodi en instellingen van uw oven. Raadpleeg de tabellen met bereidingsrichtlijnen voor deze modi.

	**Heteluchtstand** Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterzijde van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	**Hete lucht + bovenwarmte** Hete lucht en bovenwarmte is de ideale combinatie voor krokante, gebruinde resultaten. Met name aanbevolen voor vlees. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	**Bovenwarmte + onderwarmte** Er wordt hitte vanaf de boven- en onderkant aangevoerd. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden. Aanbevolen temperatuur: 200 °C
	**Grillstand** Voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
	**Bovenwarmte + ventilator** De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
	**Hete lucht + onderwarmte** De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor krokante, gebruinde resultaten. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	**Intensieve stand** In deze modus worden alle verwarmingselementen (boven, onder en convectieventilator) afwisselend geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze modus is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
 	**ProRoasting** Deze modus bevat een automatische verwarmcyclus boven 200 ⍰. Het vlees wordt dichtgeschroeid tijdens de werking van het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator. Hierna wordt het voedsel langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur. Tijdens dit proces werken de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze modus is geschikt voor vlees, gevogelte en vis. Aanbevolen temperatuur: 100 °C

	**Modus voor bereiding op verschillende niveaus** U kunt voor deze modus kiezen als u een grotere hoeveelheid voedsel wilt bereiden. In dit geval kan de gehele ovenruimte worden gebruikt. U kunt bijvoorbeeld twee platen gebruiken om koekjes te bakken.
	**ECO-heteluchtstand** In deze modus wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens de bereiding van uw gerechten. De bereidingstijd neemt wat meer tijd in beslag, maar u bereikt gelijkmatige bakresultaten zonder uw gerechten te verbranden. Aanbevolen temperatuur: 180 °C **Opmerking** De energieklasse van de ECO-heteluchtmodus is bepaald overeenkomstig EN50304.
AUTO	**Automatische menuprogramma's** U kunt kiezen uit 40 vooraf geprogrammeerde automatische bereidings- en ontdooiinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische bereiding.
	**Aqua Clean** Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma neemt slechts 26 minuten in beslag.

Ovenstand

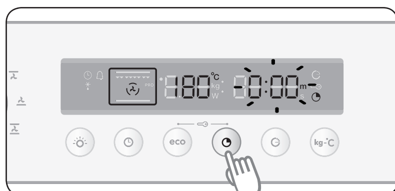


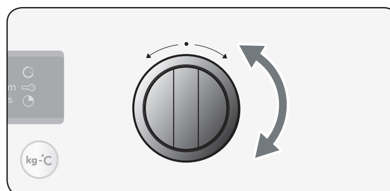


1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de gewenste ovenmodus. De ovenmodus en de aanbevolen temperatuur worden weergegeven.

2 Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen. Als het knipperen al is gestopt voordat u de temperatuur hebt ingesteld, drukt u nogmaals op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.

	Hete lucht	180 °C
	Hete lucht + bovenwarmte	180 °C
	Bovenwarmte + onderwarmte	200 °C
	Grill	220 °C
	Bovenwarmte + ventilator	220 °C
	Hete lucht + onderwarmte	180 °C
	Intensief	180 °C
PRO	**ProRoasting**	100 °C
	Bereiding op verschillende niveaus	180 °C
	ECO hete lucht	180 °C





3 Druk op **BEREIDINGSTIJD** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De tijd knippert.

4 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.

5 De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

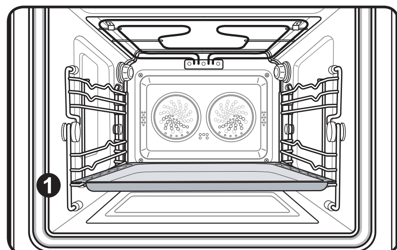
Opmerking

1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.

2) Als de ovenmodus wordt gebruikt, wordt de werking van het convectieverwarmingselement en de elementen boven- en onderin regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

Heteluchtstand

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van de twee ventilatoren en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



Plaats de platen op niveau 1 of 2.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.
We raden u aan de oven voor te verwarmen met de heteluchtmodus.

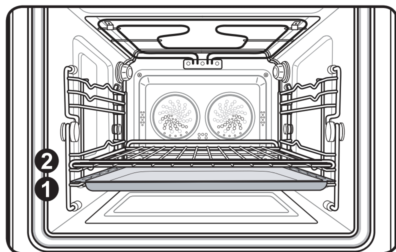
Voedsel	Niveau rooster/plaat	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Vierkante hazelnoottaart	1	160 - 170	1:00 - 1:10	Ovenrooster
Citroentaart (ringvorm of in kom)	1	150 - 160	0:50 - 1:00	Ovenrooster
Biscuitdeeg	1	150 - 160	0:25 - 0:35	Ovenrooster
Bodem voor vruchtenvlaai	1	150 - 170	0:25 - 0:35	Ovenrooster
Platte vruchtenkruimeltaart (gistdeeg)	2	150 - 170	0:30 - 0:40	Bakplaat
Croissants	1	170 - 180	0:10 - 0:20	Bakplaat
Broodjes	1	180 - 190	0:10 - 0:15	Bakplaat
Koekjes	2	160 - 180	0:10 - 0:20	Bakplaat
Bevroren ovenfrites	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Bakplaat

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Hete lucht + bovenwarmte

Hete lucht en bovenwarmte is de ideale combinatie voor krokante, gebruinde resultaten. Deze instelling wordt met name aanbevolen voor de bereiding van vlees.



Plaats het vlees op het rooster op niveau 2 en schuif de bakplaat op niveau 1 in de oven om vleesnat op te vangen.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het braden.
We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus hete lucht + bovenwarmte.
Plaats het vlees op het ovenrooster, volg de richtlijnen voor het niveau in de tabel en gebruik de bakplaat als olieopvangbak op niveau 2.

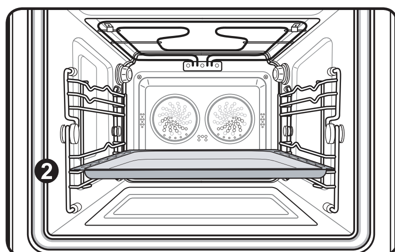
Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Runderbraadstuk/1 kg half doorbakken	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat
Schouderkarbonade/ rollade 1 kg	2 + 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Ovenrooster + bakplaat
Gebraden lam/ lamsbout 0,8 kg	2 + 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Ovenrooster + bakplaat
Kip/hele kip 1,2 kg	2 + 1	200 - 220	0:50 - 1:10	Ovenrooster + bakplaat
Vis/hele forel 2 stuks/0,5 kg	2 + 1	180 - 200	0:30 - 0:40	Ovenrooster + bakplaat
Eendenborst 0,3 kg	2 + 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Ovenrooster + bakplaat

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Bovenwarmte + onderwarmte

Er wordt hitte vanaf de boven- en onderkant aangevoerd. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 of 2 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus bovenwarmte + onderwarmte.

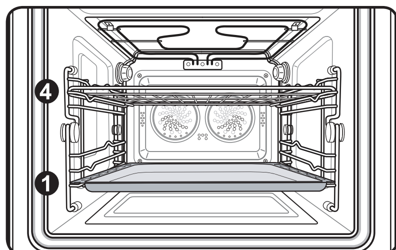
Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Ovenrooster
Groentegratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Aardappelgratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Ovenrooster
Bevroren pizzabaguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Bakplaat
Marmercake	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Ovenrooster
Rechthoekige cake	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Ovenrooster
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Koekjes	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Bakplaat

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Grillstand

Voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



Voor het grillen wordt het ovenrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, met eventueel de bakplaat op niveau 1.

* Temperatuurstand: 150 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel een grilltemperatuur van 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

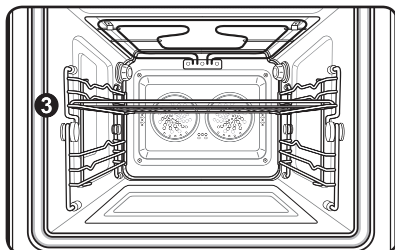
Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Tijd (u) 1e kant	Tijd (u) 2e kant	Accessoire
Kebab aan spit	4 + 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ovenrooster + bakplaat
Varkenslapjes	4 + 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ovenrooster + bakplaat
Worsten	4 + 1	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Ovenrooster
Kipstukken	4 + 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ovenrooster + bakplaat
Zalmmoten	4 + 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ovenrooster + bakplaat
Gesneden groenten	4	0:15 - 0:20	-	Bakplaat
Geroosterd brood	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ovenrooster
Geroosterd brood met kaas	4	0:03 - 0:04	-	Ovenrooster

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien, en het krijgt een knapperige smaak.



Voor het grillen wordt het ovenrooster of de bakplaat doorgaans op niveau 3 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel een grilltemperatuur van 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

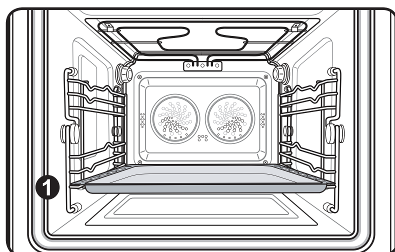
Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Tijd (u)	Accessoire
Worsten	3	0:08 - 0:10	Ovenrooster
Aardappelpartjes	3	0:20 - 0:25	Ovenrooster
Bevroren ovenfrites	3	0:15 - 0:20	Bakplaat
Bevroren aardappelkroketjes	3	0:20 - 0:25	Bakplaat
Bevroren kipnuggets	3	0:15 - 0:20	Bakplaat
Zalmmoot	3 + 1	0:15 - 0:20	Ovenrooster + bakplaat
Visfilet	3 + 1	0:12 - 0:17	Ovenrooster + bakplaat
Hele vis	3 + 1	0:15 - 0:20	Ovenrooster + bakplaat
Kipstukken	3 + 1	0:30 - 0:40	Ovenrooster + bakplaat

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Hete lucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor krokante, gebruinde resultaten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus hete lucht + onderwarmte.

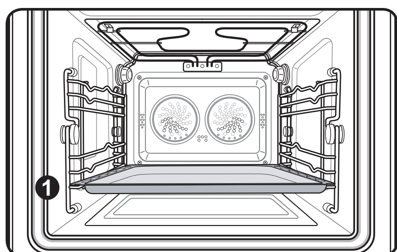
Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Eigengemaakte pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Bakplaat
Gekoelde voorgebakken quiche/taart	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Ovenrooster
Bevroren zelfrijzende pizza	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Bakplaat
Diepvriespizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Ovenrooster
Gekoelde pizza	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Bakplaat
Appeltaart	1	160 - 180	0:70 - 0:80	Ovenrooster
Bladerdeeg, appelvulling	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Bakplaat

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Intensieve stand

In deze modus worden alle verwarmingselementen (boven, onder en convectieventilator) afwisselend geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze modus is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.
We raden u aan de oven voor te verwarmen met de intensieve modus.

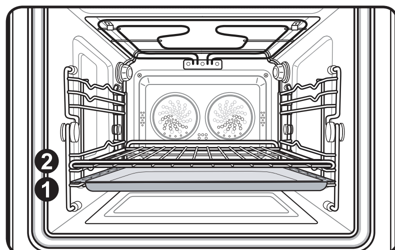
Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovenrooster
Groentegratin 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Ovenrooster
Aardappelgratin 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster
Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken	2 + 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat
Hele eend/2 kg	2 + 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat
2 hele kippen/1,2 kg per stuk	2 + 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat

Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.
Draaien is niet nodig, maar u krijgt betere resultaten als u het voedsel op de helft van de tijd omdraait.

ProRoasting-stand

Deze modus bevat een automatische verwarmcyclus boven 200 °C.
Het vlees wordt dichtgeschroeid tijdens de werking van het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator. Hierna wordt het voedsel langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur.
Tijdens dit proces werken de bovenste en onderste verwarmingselementen.
Deze modus is geschikt voor vlees, gevogelte en vis.



Het ovenrooster en de bakplaat worden doorgaans op niveau 2 en 1 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 150 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

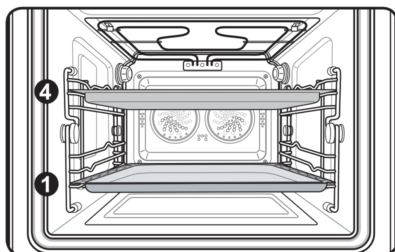
Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Rosbief	2 + 1	60 - 80	3:30 - 4:30	Ovenrooster + bakplaat
Varkensgebraad	2 + 1	70 - 90	3:30 - 4:00	Ovenrooster + bakplaat
Eendenborst	2 + 1	60 - 80	1:30 - 2:00	Ovenrooster + bakplaat
Runderfilet	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ovenrooster + bakplaat
Varkensfilet	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ovenrooster + bakplaat

Bereiding op verschillende niveaus

In deze modus kunt u voedsel op twee verschillende niveaus tegelijkertijd bereiden. Deze modus maakt gebruik van de circulatie van hete lucht. In dit geval kan de gehele ovenruimte worden gebruikt. U kunt bijvoorbeeld twee platen gebruiken om koekjes te bakken.
De bereidingstijd is langer dan wanneer u niveau 1 gebruikt, maar u op deze manier kunt u per keer een dubbele hoeveelheid bereiden.



Voor bereiding op verschillende niveaus worden doorgaans 2 bakplaten of 1 bakplaat en een ovenrooster op niveau 1 en 4 geplaatst.

* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.
We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus voor bereiding op verschillende niveaus.

Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Madeleines	1 + 4	150 - 160	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Minitaartjes	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Croissants	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Bladerdeeg	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplaten
Koekjes	1 + 4	170 - 190	0:15 - 0:20	2 bakplaten
Lasagne	1 + 4	160 - 180	0:30 - 0:50	Ovenrooster + bakplaat
Bevroren ovenfrites	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplaten
Bevroren kipnuggets	1 + 4	180 - 200	0:20 - 0:30	2 bakplaten
Diepvriespizza	1 + 4	200 - 220	0:20 - 0:30	Ovenrooster + bakplaat

Opmerking

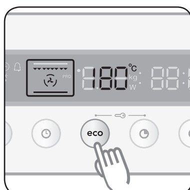
Voorverwarmen wordt aanbevolen.

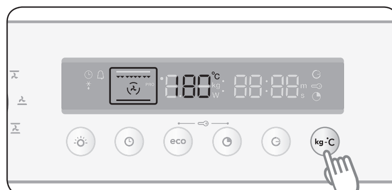
DE ECO-HETELUCHTMODUS GEBRUIKEN

In deze modus wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens de bereiding van uw gerechten.
De bereidingstijd neemt wat meer tijd in beslag, maar u bereikt gelijkmatige bakresultaten.

ECO hete lucht

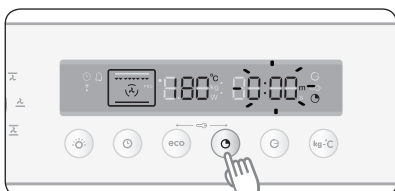


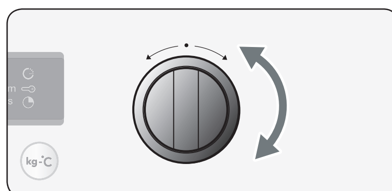




1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'. Druk op **ECO HETE LUCHT**.

2 Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen. Als het knipperen al is gestopt voordat u de temperatuur hebt ingesteld, drukt u nogmaals op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.

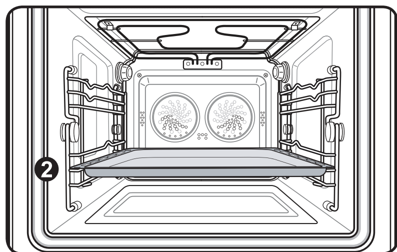




3 Druk op **BEREIDINGSTIJD** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De tijd knippert.

4 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.

5 De bereiding begint automatisch na 5 seconden.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.
We raden u aan de oven voor te verwarmen met de ECO-heteluchtmodus.

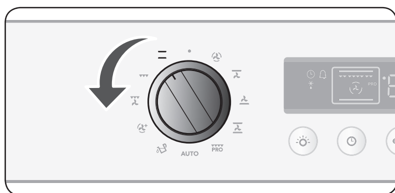
Voedsel	Niveau rooster/ plaat	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Accessoire
Biscuitdeeg	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Ovenrooster
Madeleines	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Bakplaat
Muffin	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Ovenrooster
Runderbraadstuk/1 kg half doorbakken	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovenrooster + bakplaat
Aardappelgratin	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovenrooster

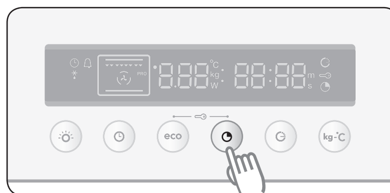
Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Energiebesparingstip

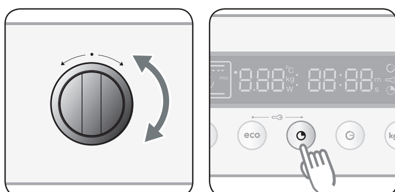
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten is, kunt u de oven 5 - 10 minuten voor het eind van de bereidingstijd uitzetten om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien.
- Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de warmte in de oven te houden en energie en tijd te besparen.





1 Kies de gewenste modus en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

2 Druk op **BEREIDINGSTIJD**.



3 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op **BEREIDINGSTIJD** om de eindtijd voor de bereiding in te stellen.

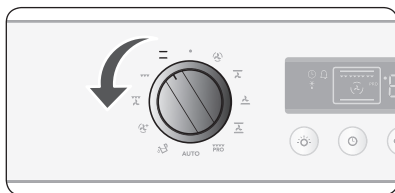
4 De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

Opmerking

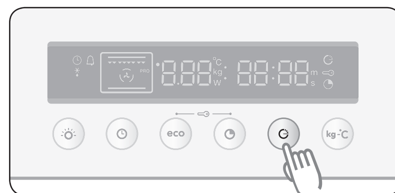
1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.

2) U kunt de geprogrammeerde bereidingstijd op bovenstaande manier opnieuw instellen.

3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u op **BEREIDINGSTIJD** en stelt u met de **FUNCTIEKEUZEKNOP** de tijd in op nul.

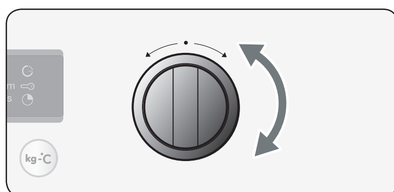


1 Kies de gewenste modus (en stel indien gewenst de temperatuur in).



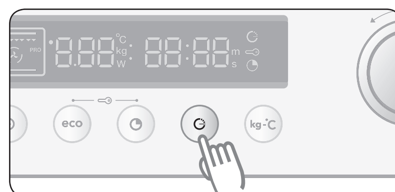
2 Druk op **EINDTIJD**.

Voorbeeld Het is momenteel 13:00. De cijfers '13:00' knipperen.



3 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om het uur en de minuten naar wens in te stellen. (14:00).

Voorbeeld De gewenste tijd is 14:00.



4 Druk opnieuw op **EINDTIJD**.

Voorbeeld: Het is momenteel 13:00. De gewenste eindtijd is 14:00. De bereidingstijd '1:00' wordt weergegeven.

5 De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

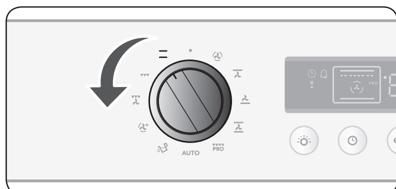
Opmerking

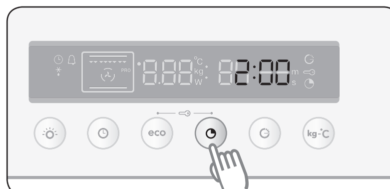
1) Op het tijddisplay wordt de resterende tijd weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit.
De huidige tijd wordt op het display weergegeven.

2) Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen voor betere resultaten.
Druk op **BEREIDINGSTIJD** en pas de tijd aan met de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.

3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u op **BEREIDINGSTIJD** en stelt u met de **FUNCTIEKEUZEKNOP** de tijd in op nul.

Voorbeeld met de modus bovenwarmte + onderwarmte: Huidige tijd: 12:00
Bereidingstijd: 2 uur
Eindtijd: u wilt de bereiding stopzetten om 18:00

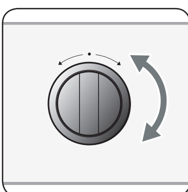


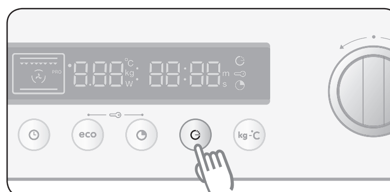


1 Kies de gewenste modus (en stel indien gewenst de temperatuur in).

2 Druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste bereidingstijd (2 uur) in te stellen.







3 Druk op **EINDTIJD.**
- De bereidingstijd wordt bij de huidige tijd opgeteld en '14:00' wordt weergegeven.
- Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste eindtijd (18:00) in te stellen.

4 Druk op **EINDTIJD**.
- Op het display wordt een figuur weergegeven dat aangeeft dat de uitstelfunctie is geactiveerd.
- De oven start automatisch op de ingestelde tijd (16:00) en de bereidingstijd wordt weergegeven.

Opmerking

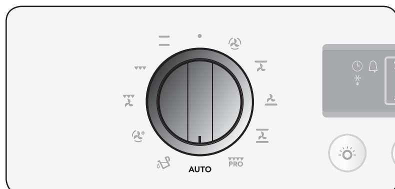
- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen voor de ingestelde tijd worden gewijzigd.

WAARSCHUWING:

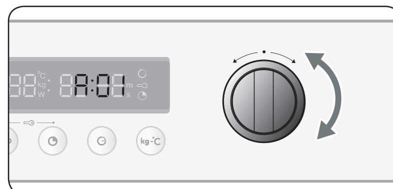
Laat het voedsel niet te lang in de oven staan; het kan bederven.

DE AUTOMATISCHE MENUMODUS GEBRUIKEN

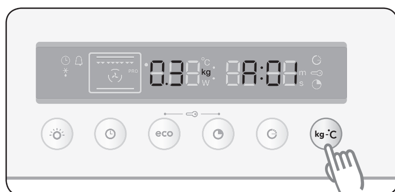
**De 40 automatische menu's bevatten vooraf geprogrammeerde bereidingstijden.
U hoeft de bereidingstijd en de temperatuur niet in te stellen.**



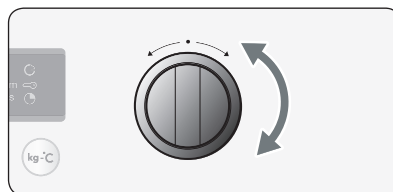
1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'AUTO'.



2 Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om een automatische menufunctie te kiezen.



3 Druk op **GEWICHT/TEMP**. Het gewicht begint te knipperen.



4 Als u het gewicht wilt wijzigen, draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.

5 De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

- Het automatische menu wordt gestart. Aan het einde van de bereidingstijd piept de oven en knippert 'Eind' vier keer. De oven piept vervolgens eenmaal per minuut.

Opmerking

1) Sommige automatische menu's behoeven geen verdere handelingen. Bij andere menu's dient het voedsel te worden omgedraaid. De oven piept om dit aan te geven.

2) De ingestelde oventemperatuur en de bereidingstijd worden tijdens het automatische menu weergegeven.

3) De temperaturen en tijden kunnen tijdens de bereiding niet worden gewijzigd.

Met de automatische menumodus kunt u kiezen uit 40 vooraf geprogrammeerde instellingen voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 40 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:01	**Bevroren vissticks**	0,3-0,5	Bakplaat	2	Verdeel bevroren vissticks evenredig over de bakplaat. Als u het voedsel bij het piepsignaal omdraait, krijgt u betere resultaten.
A:02	**Bevroren ovenfrites**	0,4-0,5	Bakplaat	2	Verdeel de bevroren ovenfrites over een metalen bakplaat.
A:03	**Diepvriespizza**	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovenrooster	2	Leg de diepvriespizza in het midden van het ovenrooster.
A:04	**Bevroren aardappelkroketjes**	0,4-0,6	Bakplaat	2	Verdeel bevroren aardappelkroketjes evenredig over een metalen bakplaat.
A:05	**Brownies**	0,5-0,7	Ovenrooster	2	Doe het deeg in een ronde glazen Pyrex-schaal of een keramische schaal en zet deze op het ovenrooster.
A:06	**Croissants**	0,2-0,4	Bakplaat	2	Gebruik bakpapier. Leg de croissants naast elkaar op de bakplaat.
A:07	**Boterkoek**	0,5-0,7	Ovenrooster	1	Doe het verse deeg in een rond metalen bakblik. Zet het op het rooster.
A:08	**Rechthoekige cake**	0,7-0,8	Ovenrooster	2	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen cakevorm (lengte 25 cm). Zet de vorm overdwars op het ovenrooster.
A:09	**Muffins**	0,5-0,6	Ovenrooster	2	Doe het muffindeeg in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm in het midden van het ovenrooster.
A:10	**Rijzend gistdeeg**	0,3-0,6	Ovenrooster	2	Bereid gistdeeg voor pizza, cake of brood. Doe het deeg in een grote, ronde, hittebestendige schaal en bedek het met huishoudfolie.
A:11	**Biscuitdeeg**	0,3-0,6	Ovenrooster	1	Verwarm de oven voor tot 180 °C met de conventionele warmtemodus. Gebruik een ronde, donkere metalen bakvorm van 18 cm voor 300 g deeg, van 24 cm voor 400 g en van 26 cm voor 500 g. Zet de vorm in het midden van het ovenrooster.
A:12	**Witbrood**	0,7-0,8	Ovenrooster	2	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen cakevorm (lengte 25 cm). Zet de vorm overdwars op het ovenrooster.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:13	**Eigengemaakte pizza**	0,6-1,0	Bakplaat	1	Leg de pizza op de plaat. Het gewicht is inclusief de topping, zoals saus, groenten, ham en kaas.
A:14	**Lasagne**	0,8-1,1	Ovenrooster	2	Maak verse lasagne klaar of gebruik een kant-en-klaar product en doe het gerecht in een passende ovenbestendige schaal. Zet de schaal in het midden van de oven.
A:15	**Aardappelgratin**	0,7-1,0	Ovenrooster	2	Doe de verse aardappelgratin in een glazen Pyrex-schaal. Zet de schaal op het rooster. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
A:16	**Quiche**	0,7-0,9	Ovenrooster	1	We raden u aan de oven tot 190 ˚C voor te verwarmen met de modus onderwarmte + convectie tot u een pieptoon hoort. Gebruik het metalen bakblik. Zet het na het voorverwarmen in het midden van het ovenrooster.
A:17	**Appeltaart**	1,2-1,4	Ovenrooster	1	Plaats de appeltaart op een rond metalen bord. Zet het op het ovenrooster. Het gewicht is inclusief de appels enz.
A:18	**Groentegratin**	0,4-0,8	Ovenrooster	2	Bereid de groentegratin in een ronde, ovenbestendige schaal. Zet de schaal in het midden van de oven. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
A:19	**Zalmfilet/-moot**	0,3-0,6	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Marineer de zalmmoten en leg ze naast elkaar op het grillrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
A:20	**Garnalen**	0,2-0,5	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Verdeel de rauwe garnalen evenredig over de bakplaat.
A:21	**Biefstuk, dun, goed doorbakken**	0,3-0,6	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	We raden u aan de oven 5 min. tot 250 ˚C voor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
A:22	**Biefstuk, dik, half doorbakken**	0,6-0,8	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	We raden u aan de oven 5 min. tot 250 ˚C voor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:23	**Lamskarbonades**	0,3-0,6	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	We raden u aan de oven 5 min. tot 250 ˚C voor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
A:24	**Rosbief, rauw tot half doorbakken**	1,1-1,3	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan.
A:25	**Rosbief, half tot goed doorbakken**	1,1-1,3	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan.
A:26	**Rosbief, langzaam gegaard**	1,1-1,3	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan.
A:27	**Varkensgebraad**	0,7-0,9	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Leg het varkensgebraad, dat u hebt bestreken met olie en kruiden, met de vette kant omlaag op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om verder te gaan met de bereiding.
A:28	**Kip, drumsticks**	0,5-0,7	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Leg de gemarineerde kipdrumsticks naast elkaar op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
A:29	**Kipstukken**	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Strijk olie en kruiden over de gekoelde kipstukken. Leg ze met de huid omlaag op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.
A:30	**Eendenborst**	0,3-0,5	Ovenrooster + bakplaat	4 + 1	Bereid de eendenborst en leg deze met de vette kant omhoog op het rooster.

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
A:31	**Kalkoenbouten**	0,8-0,9	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Leg de kalkoenbouten, die u met olie en kruiden hebt bestreken, op het ovenrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om verder te gaan met de bereiding.
A:32	**Hele kip**	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovenrooster + bakplaat	2 + 1	Bestrijk de gekoelde kip met olie en kruiden en leg met het borststuk aan de onderkant op het grillrooster. Draai het voedsel om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Laat na de bereiding 5 minuten staan.
A:33	**Gebakken aardappelen**	0,4-0,8	Bakplaat	2	Gebruik aardappelen van middelgroot formaat. Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Bestrijk de schil met een mengsel van olijfolie, zout, peper en kruiden. Leg de aardappelen naast elkaar op de bakplaat.
A:34	**Aardappelpartjes**	0,4-0,6	Bakplaat	2	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of snijd kleine aardappelen doormidden. Bestrijk ze met olijfolie en kruiden. Verdeel ze evenredig over de bakplaat en begin de bereiding.
A:35	**Geroosterde groenten**	0,2-0,5	Bakplaat	4	Leg de groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, stukjes paprika, in plakjes gesneden aubergine, champignons en kerstomaatjes, op de bakplaat. Bestrijk het voedsel met een mengsel van olijfolie en kruiden.
Ontdooien					
d:01	**Bevroren vlees**	0,2-0,5	Ovenrooster	2	Pak de randen altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades en gehakt. Leg het vlees op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1.
		0,8-1,5	Bakplaat	1	
d:02	**Bevroren gevogelte**	0,3-0,6	Ovenrooster	2	Pak de randen altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor hele kippen en stukken kip. Leg het gevogelte op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1.
		0,9-1,3	Bakplaat	1	

Nr.	Voedsel	Gewicht	Accessoire	Niveau rooster/ plaat	Aanbeveling
d:03	**Bevroren vis**	0,3-0,8	Ovenrooster	2	Pak de staart van een hele vis altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets. Leg het vlees op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1.
			Bakplaat	1	
d:04	**Bevroren brood**	0,1-0,3	Bakplaat	1	Leg brood horizontaal en overdwars op de bakplaat op niveau 1. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden brood, maar ook voor broodjes en stokbroden.
		0,4-0,6			
d:05	**Bevroren fruit**	0,2-0,6	Ovenrooster	2	Verdeel fruit evenredig over de multipan, niveau 1. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden fruit of bessen.
			Bakplaat	1	

Volgens norm EN 60350

1. Bakken

De aanbevelingen voor het bakken zijn van toepassing op een voorverwarmde oven. Plaats de bakplaat met het schuine deel aan de kant van de deur.

Soort voedsel	Gerei & opmerkingen	Niveau rooster/ plaat	Bereidingsmodus	Temp. °C	Bereidingstijd in min.
Madeleines	Bakplaat	2	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 170	20 - 30
		2	Hete lucht	150 - 170	20 - 25
	Bakplaat + bakplaat **	1 + 4	Bereiding op verschillende niveaus	150 - 160	20 - 30
Vetvrij biscuitdeeg	Springvorm op groot rooster (donker, ø 26 cm)	1	Bovenwarmte + onderwarmte	160 - 180	20 - 30
		1	Hete lucht	150 - 160	30 - 35
Zandtaart	Bakplaat	2	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 160	20 - 30
		2	Hete lucht	150 - 160	20 - 30
Appelgistgebak	Bakplaat	2	Bovenwarmte + onderwarmte	150 - 160	40 - 50
		1	Hete lucht	150 - 160	45 - 55
Appeltaart	Groot rooster + 2 springvormen * (donker, ø 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Hete lucht + onderwarmte	170 - 190	70 - 90

* Twee springvormen worden linksachter en rechtsvoor op het rooster geplaatst.

** Twee cakes worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

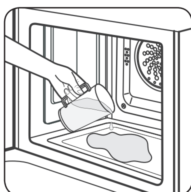
2. Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor in de grillstand.

Soort voedsel	Gerei & opmerkingen	Niveau rooster/ plaat	Bereidingsmodus	Temp. °C	Bereidingstijd in min.
Geroosterd witbrood	Ovenrooster	4	Grill	270	1e 1 - 2 2e 1 - 2
Hamburgers (12 stuks)	Ovenrooster + bakplaat (om vleesnat op te vangen)	4	Grill	270	1e 10 - 15 2e 10 - 15

Met de Aqua Clean-modus reinigt u uw oven in slechts 26 minuten.





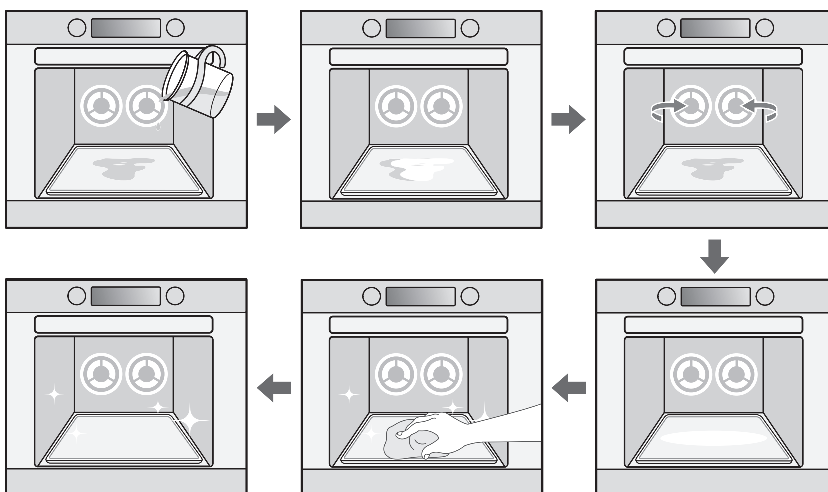


1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de Aqua Clean-stand.

- ▶ Giet ongeveer 100 ml water onder in de lege oven.

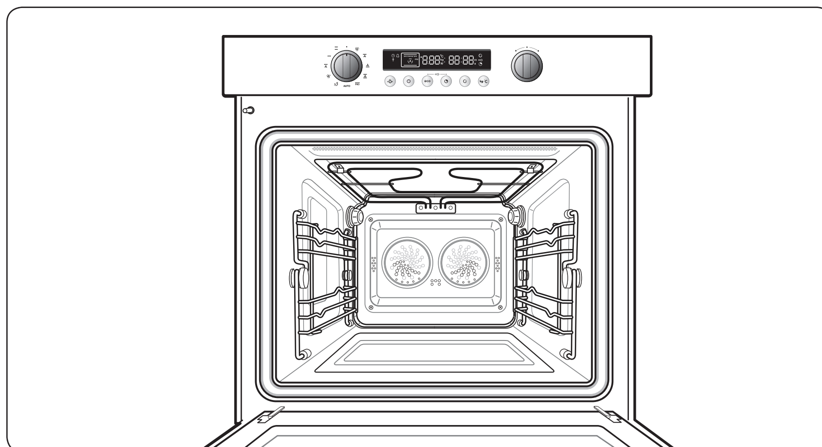
2 De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

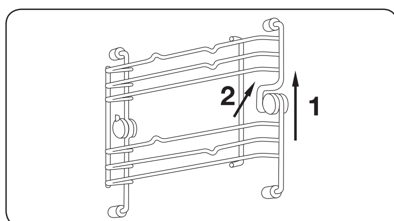
- ▶ Het lampje gaat na 2,5 minuut uit. Na 26 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Maak GEEN gebruik van hogedrukreinigers of stoomreinigers voor de reiniging van de magnetronoven.





1 De **binnenkant van de oven** reinigen.

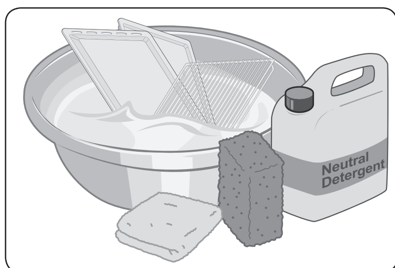
- Til de rooster-/plaathouders links en rechts vooraan omhoog (1). Verplaats ze naar het midden (2) en haal ze uit de oven. Veeg restanten van het plafond of de wanden met schoonmaakmiddel en een schone doek.
- Plaats de houders als u klaar bent op de juiste plaats terug in de oven.
- Zelfs hardnekkige vlekken of opgedroogde restanten kunt u verwijderen met het stoomreinigingsproces.

2 Het **oppervlak van de oven, bedieningspaneel en venster** reinigen.

- Het oppervlak van de oven kunt u afvegen met een natte theedoek. Veeg er nadien met een droge doek overheen om het water te verwijderen.
- Oefen geen druk uit wanneer u het bedieningspaneel reinigt; zo kunt u het beschadigen.
- Reinig het transparante venster met een mild schoonmaakmiddel en een theedoek. Veeg er nadien met een droge doek overheen om het water te verwijderen.

3 De **plaat** reinigen.

- Veeg de platen af met een mild schoonmaakmiddel en een spons, en spoel ze na met water.



4 De **accessoires** reinigen.

- Veeg ze af met een mild schoonmaakmiddel en droog ze af voordat u ze in de oven terugplaatst.
- Oefen geen druk uit op de accessoires als u ze met een schrobber reinigt; zo kunt u het laagje op het oppervlak beschadigen.

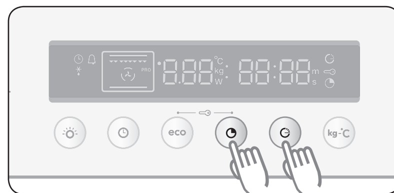
WAARSCHUWING:

- Gebruik NOOIT benzine, verdunner of een metalen schrobber voor de reiniging. Hierdoor kan het oppervlak verkleuren of beschadigd raken.
- Spuit tijdens de reiniging geen water op het apparaat. Dit kan elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Stel de plaat niet bloot aan direct zonlicht als u deze wilt drogen. Hierdoor kan de plaat vervormen of beschadigd raken.

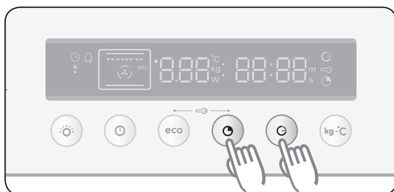
DE PIEPTOON UITSCHAKELEN



1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.



2 Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u **BEREIDINGSTIJD** en **EIND TIJD** gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

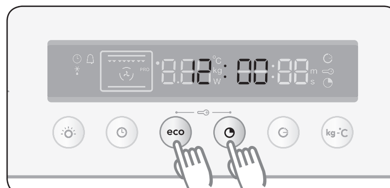


3 Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u **BEREIDINGSTIJD** en **EINDTIJD** opnieuw gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

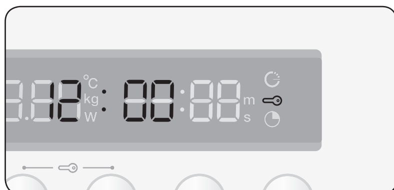
De oven vergrendelen





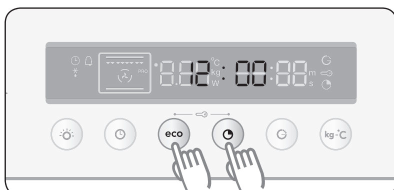
1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.

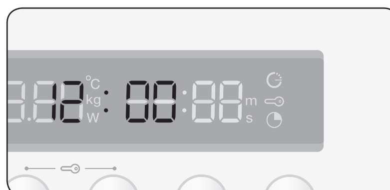
2 Houd **ECO HETE LUCHT** en **BEREIDINGSTIJD** gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.



3 Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display dat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



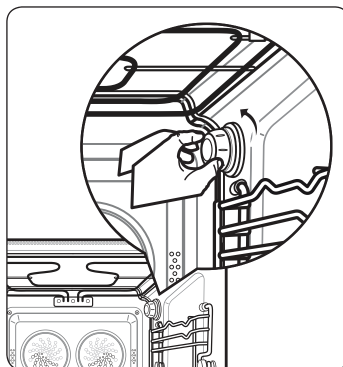


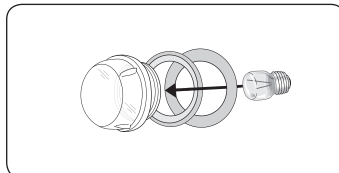
1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'. Houd **ECO HETE LUCHT** en **BEREIDINGSTIJD** tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.

2 Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

Het ovenlampje vervangen en het glazen kapje reinigen

1. Verwijder het kapje door het linksom te draaien.
2. Verwijder de metalen ring en de plaatring en reinig het glazen kapje.
3. Vervang de lamp indien nodig door een hittebestendige (tot 300 °C) ovenlamp van 25 watt en 230 V.
4. Bevestig de metalen ring en de plaatring aan het glazen kapje.
5. Plaats het glazen kapje terug.





FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
E-21	FOUT TEMPERATUURSENSOR OPEN Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde hoger is dan 250.
E-22	FOUT TEMPERATUURSENSOR KORT Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde lager is dan 5.
E-23	DOELTEMPERATUUR TEMPERATUURSENSOR Deze fout treedt op wanneer het voorverwarmen niet is voltooid en de temperatuur in de oven gedurende 30 minuten lager is dan 120 °C.
E-24	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C.
E-51	FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie.
E-53	FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN EEPROM wordt niet gebruikt.
E-81	FOUT NAK-SIGNAAL HET NAK-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt.
E-83	COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat.
SE	FOUT TOETS KORT Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt. Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het AANRAAKPANEEL BLIJVEN HANGEN.

Als een van deze fouten optreedt, neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	OX4411BUU/OX4492BUU
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Grillmodus Heteluchtmodus	 2500 W 2500 W 2400 W
Koelmethode	Motor van koelventilator
Afmetingen Afmetingen van apparaat: Afmetingen wanneer ingebouwd:	 595 x 454 x 569,4 mm (b x h x d) 555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d)
Volume	50 liter
Gewicht Netto Verzending	 30,6 kg 37,1 kg

AFVOEREN TOESTEL EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.



Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.

Verklaring van overeenstemming



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

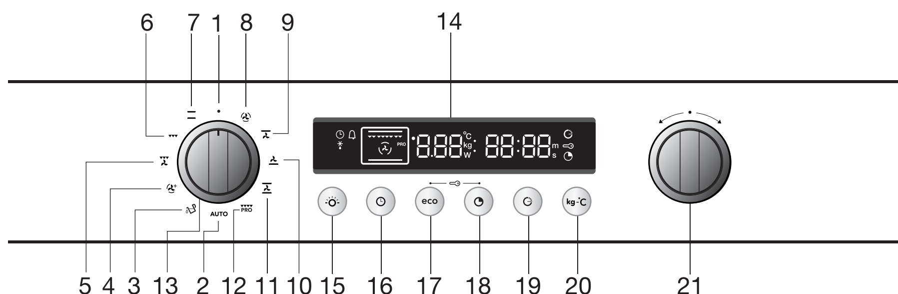
SOMMAIRE

Panneau de commande 5
Fonctions du four 6
Accessoires 7
Utilisation de ce manuel 7
Sécurité 8
Réglage de l’horloge 13
Réglage du mode Économie d’énergie 14
Mode veille 14
Mode ECO 14
Types de cuisson 15
Utilisation du mode four 17
Réglage du mode four 18
Réglage de l’air chaud 19
Guide de cuisson 19
Réglage Air chaud + Chaleur par le haut 20
Guide de cuisson 20
Réglage Air chaud + Chaleur par le bas 21
Guide de cuisson 21
Réglage du gril 22
Guide de cuisson 22
Réglage Air chaud + Chaleur tournante 23
Guide de cuisson 23
Réglage Air chaud + Chaleur par le bas 24
Guide de cuisson 24
Réglage intensif 25
Guide de cuisson 25
Réglage du mode ProRoasting 26
Guide de cuisson 26
Cuisson sur plusieurs niveaux 27
Guide de cuisson 27
Utilisation du mode Air chaud ECO 28
Air chaud ECO 28
Guide de cuisson 29
Réglage de la durée de cuisson 30
Réglage de l’heure de fin 31
Fonction de programmation de la durée de cuisson 32
Utilisation du mode menu automatique (auto-menu) 33
Plats tests 39

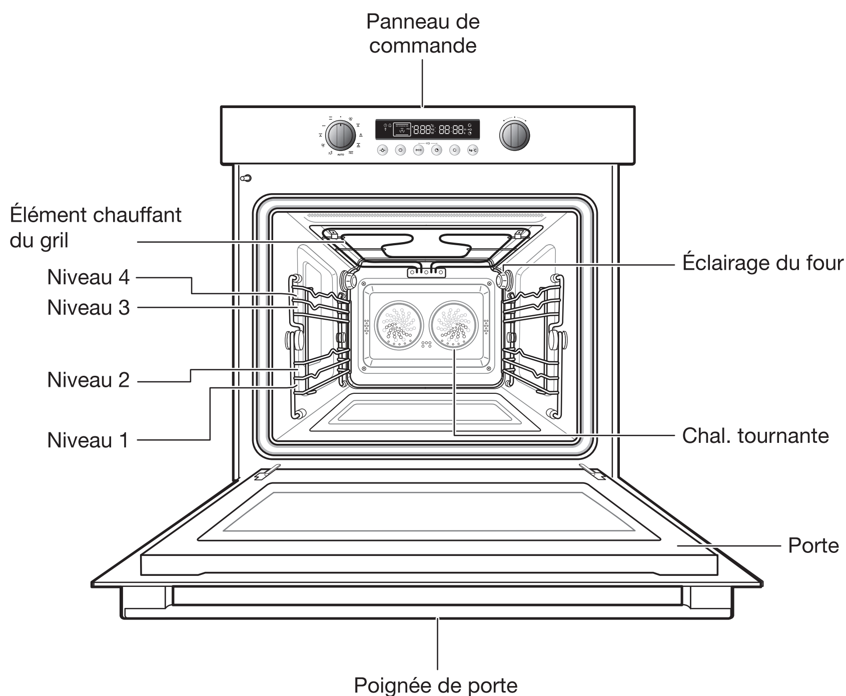
SOMMAIRE

Utilisation du mode Aqua Clean (mode autonettoyant) 40
Nettoyage 41
Extinction du signal sonore 43
Verrouillage de sécurité enfants 44
Remplacement de la lampe du four 45
Codes d'erreur 46
Spécifications techniques 47
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 48

PANNEAU DE COMMANDES



1. ARRÊT
2. AUTO
3. AQUA CLEAN (AUTONETTOYAGE)
4. CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX
5. RÉSISTANCE SUPÉRIEURE + CHALEUR TOURNANTE
6. GRIL
7. RÉSISTANCE SUPÉRIEURE + RÉSISTANCE INFÉRIEURE
8. AIR CHAUD
9. AIR CHAUD + RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
10. AIR CHAUD + RÉSISTANCE INFÉRIEURE
11. INTENSIF
12 PROROASTING
13. SÉLECTEUR DE MODE
14. AFFICHAGE
15. ÉCLAIRAGE DU FOUR ALLUMÉ/ ÉTEINT
16. HORLOGE
17. AIR CHAUD ECO
18. DURÉE DE CUISSON
19. HEURE DE FIN
20. POIDS/TEMP
21. SÉLECTEUR MULTI-FONCTION

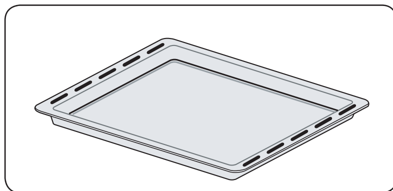


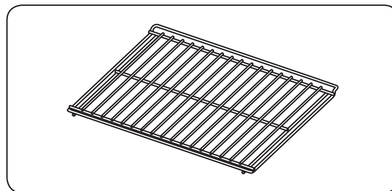
Remarque

- Les niveaux sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 3 et 4 sont principalement utilisés pour la fonction Gril.
- Veuillez consulter les guides de cuisson figurant dans cette brochure pour déterminer le niveau de grille correspondant à vos plats.

ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :





1 Lèchefrite

2 Grille de four (pour tous les niveaux)

Remarque

Consultez les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer l'accessoire approprié pour vos préparations.

UTILISATION DE CE MANUEL

Nous vous remercions d'avoir acheté un four ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient des informations importantes relatives à l'utilisation et à l'entretien de votre nouveau four. Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Avant d'utiliser votre four, lisez toutes les consignes de sécurité et les informations du présent manuel et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Utilisation sûre



- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les composants chauds. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation des aliments.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Pour des questions de sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.



- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, celui-ci peut s'évaporer en raison des températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments brûlants.
- N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des matériaux inflammables ou risquant une légère déformation.

- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos plats. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, dont la quantité et le type d’aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l’alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- N’utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ceux-ci rayent la surface et pourraient briser le verre.
- Utilisez des maniques pour sortir les plats et les accessoires de l’appareil.
- Si de la fumée s’échappe, éteignez ou débranchez l’appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les appareils permettant d’utiliser une sonde de détection de la température).
- Enlevez les projections les plus importantes et les ustensiles avant de nettoyer le four avec la fonction d’autonettoyage par pyrolyse.
- Si, pour un nettoyage, vous devez régler les commandes sur une position plus élevée que pour une cuisson normale (par pyrolyse), il se peut que les surfaces deviennent plus chaudes que d’habitude, et les enfants ne doivent être tenus à l’écart.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l’appareil est éteint avant de remplacer l’ampoule pour éviter l’éventualité d’un choc électrique.



- **AVERTISSEMENT** : Si la vitre du panneau de commande est fissurée, éteignez l’appareil pour éviter l’éventualité d’un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l’huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N’essayez JAMAIS d’éteindre un feu avec de l’eau, mais éteignez l’appareil et laissez la porte fermée.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d’incendie : n’entreposez aucun objet dans le four.

Enfants

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- N'entreposez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les meubles situés au-dessus ou derrière l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Les enfants doivent être tenus à distance sûre du four durant la cuisson ou le rôtissage. Le four devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez pas les éléments ni l'intérieur avant le refroidissement complet du four.
- **AVERTISSEMENT** : L'extérieur du four peut devenir chaud s'il est utilisé pendant une longue période de temps à des températures élevées. Si le four est utilisé à la température maximale pendant une longue période de temps (lorsque vous grillez des aliments par exemple), le panneau de verre dans le four peut devenir chaud. Utilisez le four avec précaution en présence d'enfants.

Utilisation sûre du four/four à vapeur

- Le four est complètement isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Le four est doté d'un ventilateur qui refroidit le boîtier. Une fois le four éteint, il se peut que le ventilateur continue de tourner.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'accessoires sur la porte du four ouverte.
- Fermez la porte du four durant la cuisson.
- Ouvrez la porte avec précaution : de la vapeur chaude s'échappe.
- N'entreposez pas de matériaux inflammables dans le four.
- Les produits surgelés, comme les pizzas, doivent être cuits sur la grille. Si vous utilisez la lèchefrite, celle-ci pourrait se déformer en raison des grandes différences de température.
- Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium. Le papier aluminium bloque le flux thermique, ce qui peut affecter le résultat de cuisson.
  Ceci peut également endommager l'émail de la sole du four.

- Les petites quantités requièrent une durée de cuisson plus courte. Elles risquent de brûler si vous appliquez les durées de cuisson indiquées dans les recettes.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la sole chaude. Ceci risque d'endommager l'émail.
- Les jus de fruits peuvent causer des taches difficiles à enlever au fond du four. Lorsque vous préparez des pâtisseries aux fruits juteux (tarte aux pommes, etc.) utilisez un moule/une plaque comme lèchefrite pour recueillir les jus qui s'écoulent.
- Les taches de sucre ou de jus de fruit (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est recommandé de nettoyer le four dès qu'il est refroidi.
  Remarque : l'eau contenue dans le récipient-vapeur est encore chaude !
- Des plats résistants à la chaleur et à la vapeur doivent être utilisés dans le four à vapeur. Les moules en silicone ne conviennent pas lorsque l'on utilise la combinaison circulation d'air chaud et vapeur.
- N'utilisez pas de moules rouillés. Même de minuscules taches peuvent rouiller l'intérieur du four.

Installation

- Contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Les pièces défectueuses doivent toujours être remplacées uniquement par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Afin d'éviter toute situation dangereuse, un câble de raccordement endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.



- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.
- **AVERTISSEMENT** : N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir le boîtier de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant toute tâche de réparation.
- Les fours à micro-ondes autonomes ne doivent pas être mis dans un meuble.
- L'appareil doit pouvoir être déconnecté de la source d'alimentation après son installation. Cette déconnexion est possible en s'assurant que la prise est accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en respectant les règles applicables.

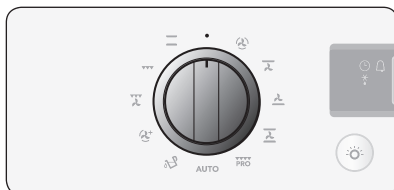
Si les consignes de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages qui pourraient en résulter.

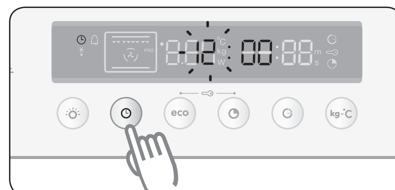


Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

Lorsque l’appareil est branché pour la première fois, l’affichage s’éclaire.

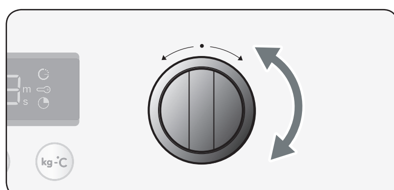
Réglage de l’horloge (exemple 15:15)

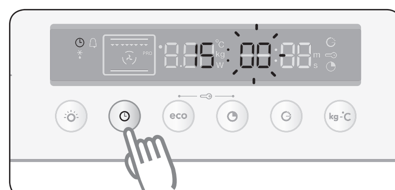




1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « ARRÊT ».

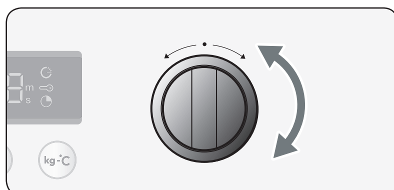
2 Appuyez sur **HORLOGE**. Le « 12 » se met à clignoter.

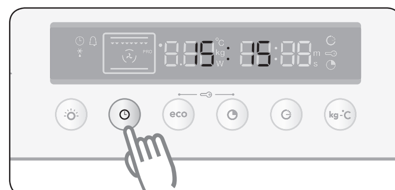




3 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l’heure.

4 Appuyez sur**HORLOGE**une nouvelle fois. Le « 00 » se met à clignoter.





5 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les minutes.

6 Appuyez sur**HORLOGE**une nouvelle fois. L’horloge se règle dans les 5 secondes.

Remarque

Si vous désirez modifier un réglage après avoir appuyé sur une touche, le réglage se met à clignoter. Il n’est possible de modifier ce réglage que lorsqu’il clignote. S’il ne clignote plus, appuyez sur la touche afin qu’il recommence à le faire.

RÉGLAGE DU MODE ÉCONOMIE D’ÉNERGIE

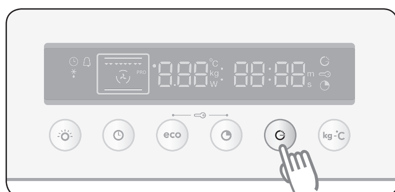
Le four est doté d’un mode d’économie d’énergie. Celui-ci permet d’économiser de l’énergie lorsque le four n’est pas utilisé.

Mode Veille

Le four passe automatiquement en mode veille après 10 minutes de non-utilisation (par défaut).

Mode ECO

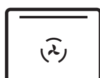
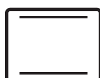
En mode ECO, l’heure actuelle n’est pas affichée. Vous ne pouvez pas utiliser le four.



1 Appuyez sur**HEURE DE FIN** pendant 3 secondes. Le four passe en mode ECO et l’affichage est vide.

2 Pour passer au mode Veille, ouvrez la porte ou appuyez sur n’importe quelle touche. L’heure actuelle s’affiche et le four est prêt à être utilisé.

Le tableau suivant reprend les différents modes et réglages de votre four.
Utilisez les tableaux du guide de cuisson pour ces modes à titre de référence.

	**Réglage Air chaud** Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Température suggérée : 180 °C
	**Réglage Air chaud + Résistance supérieure** La combinaison de l'air chaud et d'un chauffage de la résistance supérieure est idéale pour gratiner et dorer. Ce réglage est tout particulièrement recommandé pour les viandes. Température suggérée : 180 °C
	**Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure** La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage convient pour la cuisson et le rôtissage. Température suggérée : 200 °C
	**Réglage Gril** Les aliments sont chauffés par la résistance supérieure. Température suggérée : 220 °C
	**Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante** La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson. Température suggérée : 220 °C
	**Réglage Air chaud + Résistance inférieure** La combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure permet de gratiner et de dorer les aliments. Température suggérée : 180 °C
	**Réglage Intensif** Ce mode active en alternance tous les éléments chauffants (résistances supérieure et inférieure, ventilateur de convection). La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce mode convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille. Température suggérée : 180 °C
	**ProRoasting** Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique dont la température peut dépasser 200 °C. La résistance supérieure et le ventilateur de convection sont activés durant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, l'aliment mijotera à la température (basse) sélectionnée. Les résistances supérieure et inférieure sont activées durant ce processus. Ce mode s'utilise pour les rôtis de viande, la volaille et le poisson. Température suggérée : 100 °C



Mode de cuisson sur plusieurs niveaux
La cuisson sur plusieurs niveaux vous permet de cuire des aliments en plus grande quantité. Toute la cavité du four peut être utilisée. Par exemple, pour cuire deux plateaux de biscuits.



Réglage Air chaud ECO
Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin de vous permettre d'économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. La durée de cuisson sera un peu allongée, mais vous obtiendrez les mêmes résultats de cuisson sans brûler vos plats.
Température suggérée : 180 °C

Remarque

La classe d'efficacité énergétique du mode air chaud ECO est déterminée conformément à la norme EN50304.

AUTO

Guide des programmes Auto-menu

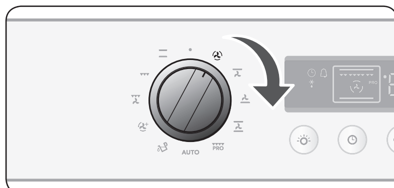
Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 40 programmes de cuisson et de décongélation automatiques. La durée et la température seront réglées automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de cuisson automatique.

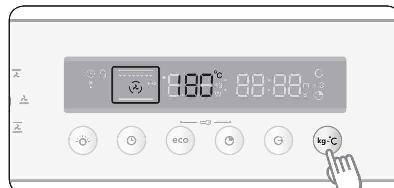


Aqua Clean

La vapeur chaude ramollit les salissures adhérées dans la cavité du four, permettant de la nettoyer en toute facilité. Le programme de nettoyage Aqua Clean ne dure que 26 minutes.

Réglage du four

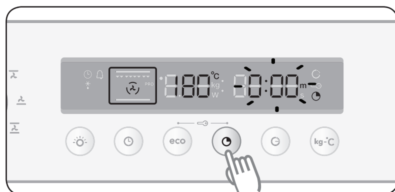


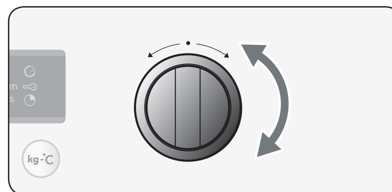


1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** surle mode four souhaité. Le mode four et la température recommandée s’affichent.

2 Pour modifier la température, appuyez sur **POIDS/TEMP** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la température souhaitée. Si le clignotement s’est arrêté avant que vous ayez réglé la température, appuyez sur **POIDS/TEMP** une nouvelle fois, puis tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

	Air chaud	180°C
	Air chaud + Résistance supérieure	180°C
	Résistance supérieure + Résistance inférieure	200°C
	Gril	220°C
	Résistance supérieure + Chaleur tournante	220°C
	Air chaud + Résistance inférieure	180°C
	Intensif	180°C
	ProRoasting	100°C
	Cuisson sur plusieurs niveaux	180°C
	Air chaud ECO	180°C





3 Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** pour régler la durée de cuisson souhaitée. L'horloge clignote.

4 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** et réglez la durée de cuisson souhaitée.

5 Démarrage automatique après 5 secondes.

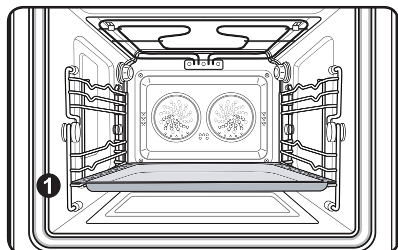
Remarque

1) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson et la température.

2) Dans les réglages du mode Four, la convection et les résistances supérieure et inférieure s'allument et s'éteignent tout au long de la cuisson pour régler la température.

Réglage Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des deux ventilateurs et de l'élément chauffant qui sont situés à l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.



Insérez les lèchefrites au niveau 1 ou 2.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud.

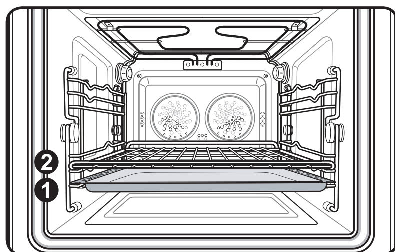
Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Gâteau aux noisettes, moule carré	1	160 - 170	1:00 - 1:10	Grille de four
Gâteau au citron, moule en anneau ou rond	1	150 - 160	0:50 - 1:00	Grille de four
Génoise	1	150 - 160	0:25 - 0:35	Grille de four
Base de flan aux fruits	1	150 - 170	0:25 - 0:35	Grille de four
Tarte aux fruits au streusel (pâte levée)	2	150 - 170	0:30 - 0:40	Lèchefrite
Croissants	1	170 - 180	0:10 - 0:20	Lèchefrite
Petits pains	1	180 - 190	0:10 - 0:15	Lèchefrite
Cookies	2	160 - 180	0:10 - 0:20	Lèchefrite
Frites au four surgelées	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Lèchefrite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Réglage Air chaud + Résistance supérieure

La combinaison de l'air chaud et d'un chauffage de la résistance supérieure est idéale pour gratiner et dorer. Ce réglage se prête particulièrement à la cuisson des viandes.



Placez la viande sur la grille insérée au niveau 2 et utilisez la lèchefrite, insérée au niveau 1, pour recueillir les graisses.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées spécifiées dans ce tableau à titre de référence.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Air chaud + Résistance supérieure.
Placez la viande sur la grille et insérez-la au niveau recommandé dans le tableau, puis insérez la lèchefrite au niveau 2.

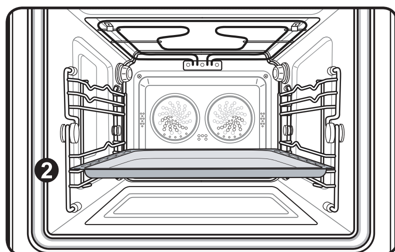
Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Bœuf Rôti de bœuf /1 kg à point	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Grille de four + lèchefrite
Porc épaule rôti / rouleau 1 kg	2 + 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Grille de four + lèchefrite
Agneau rôti d'agneau /gigot d'agneau 0,8 kg	2 + 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Grille de four + lèchefrite
Poulet entier Poulet 1,2 kg	2 + 1	200 - 220	0:50 - 1:10	Grille de four + lèchefrite
Poisson Truite entière 2 pièces / 0,5 kg	2 + 1	180 - 200	0:30 - 0:40	Grille de four + lèchefrite
Magret de canard 0,3 kg	2 + 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Grille de four + lèchefrite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure

La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.



La lèchefrite ou la grille de four est normalement insérée au niveau 1 ou 2.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Résistance supérieure + Résistance inférieure.

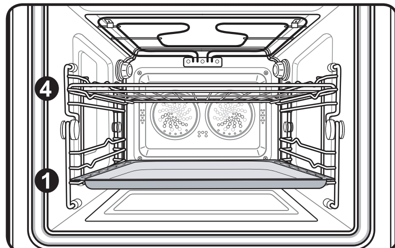
Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Lasagnes	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Grille de four
Gratin de légumes	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Grille de four
Gratin dauphinois	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Grille de four
Pizza surgelée Baguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Lèchefrite
Gâteau marbré	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Grille de four
Pain de viande	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Grille de four
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Grille de four
Cookies	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Lèchefrite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par les éléments chauffants supérieurs.



Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 ou la grille et la lèchefrite sont insérées respectivement au niveau 4 et 1.

* Réglage des températures : 150 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température du gril sur 220 °C et préchauffez pendant 5 minutes.

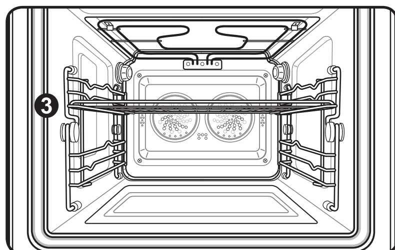
Aliment	Niveau de grille	Durée (h) 1ère face	Durée (h) 2e face	Accessoire
Brochettes de kébabs	4 + 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Grille de four + lèchefrite
Escalopes de porc	4 + 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Grille de four + lèchefrite
Saucisses	4 + 1	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Grille de four
Morceaux de poulet	4 + 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Grille de four + lèchefrite
Pavés de saumon	4 + 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Grille de four + lèchefrite
Légumes émincés	4	0:15 - 0:20	-	Lèchefrite
Pain grillé	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Grille de four
Pain grillé au fromage	4	0:03 - 0:04	-	Grille de four

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson, de la volaille et des légumes. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments qui obtiendront néanmoins une texture croustillante.



Pour griller des aliments, la grille ou la lèchefrite est normalement insérée au niveau 3.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température du gril sur 220 °C et préchauffez pendant 5 minutes.

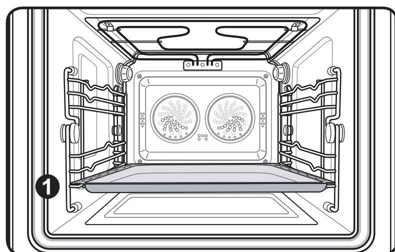
Aliment	Niveau de grille	Durée (h)	Accessoire
Saucisses	3	0:08 - 0:10	Grille de four
Quartiers de pommes de terre (wedges)	3	0:20 - 0:25	Grille de four
Frites au four surgelées	3	0:15 - 0:20	Lèchefrite
Croquettes surgelées	3	0:20 - 0:25	Lèchefrite
Nuggets surgelés	3	0:15 - 0:20	Lèchefrite
Pavé de saumon	3 + 1	0:15 - 0:20	Grille de four + lèchefrite
Filet de poisson	3 + 1	0:12 - 0:17	Grille de four + lèchefrite
Poisson entier	3 + 1	0:15 - 0:20	Grille de four + lèchefrite
Morceaux de poulet	3 + 1	0:30 - 0:40	Grille de four + lèchefrite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Réglage Air chaud + Résistance inférieure

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure. Ce réglage est pratique pour gratiner et dorer.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 1.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud + Résistance inférieure.

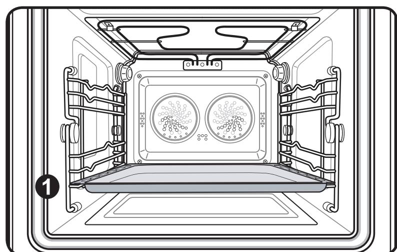
Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Pizza maison	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Lèchefrite
Quiche/gâteau précuit(e) réfrigéré(e)	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Grille de four
Pizza autolevante surgelée	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Lèchefrite
Pizza surgelée	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Grille de four
Pizza réfrigérée	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Lèchefrite
Tarte aux pommes	1	160 - 180	0:70 - 0:80	Grille de four
Chausson aux pommes	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Lèchefrite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Réglage Intensif

Ce mode active en alternance tous les éléments chauffants (supérieur, inférieur et ventilateur de convection). La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce mode convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 1.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Intensif.

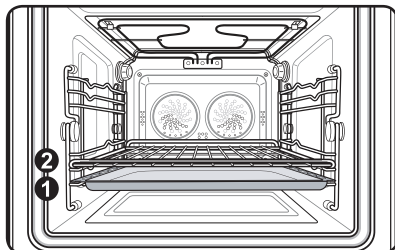
Aliment	Niveau de la grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Lasagnes 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Grille de four
Gratin de légumes 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Grille de four
Gratin dauphinois 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Grille de four
Bœuf Rôti de bœuf /2 kg à point	2 + 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Grille de four + lèchefrite
Canard entier / 2 kg	2 + 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Grille de four + lèchefrite
2 poulets entiers / 1,2 kg par pièce	2 + 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Grille de four + lèchefrite

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.
Il n’est pas nécessaire de retourner l’aliment, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en le faisant à mi-cuisson.

Réglage ProRoasting

Ce mode comprend un cycle de réchauffement automatique dont la température peut dépasser 200 °C.
La résistance supérieure et le ventilateur de convection sont activés durant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, l'aliment mijotera à la température (basse) sélectionnée.
Les résistances supérieure et inférieure sont activées durant ce processus.
Ce mode s'utilise pour les rôtis de viande, la volaille et le poisson.



La grille ou la lèchefrite est souvent insérée au niveau 2 et 1.

* Réglage des températures : 40 - 150 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

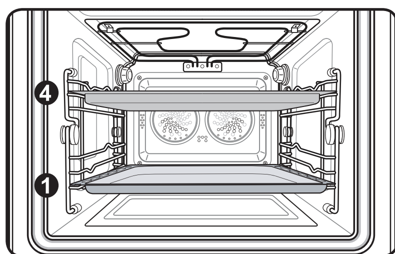
Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Rôti de bœuf	2 + 1	60 - 80	3:30 - 4:30	Grille de four + lèchefrite
Rôti de porc	2 + 1	70 - 90	3:30 - 4:00	Grille de four + lèchefrite
Magret de canard	2 + 1	60 - 80	1:30 - 2:00	Grille de four + lèchefrite
Filet de bœuf	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Grille de four + lèchefrite
Filet de porc	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Grille de four + lèchefrite

Réglage Cuisson sur plusieurs niveaux

Ce mode s'utilise pour cuire simultanément des aliments sur deux niveaux différents. Il fonctionne grâce à la circulation d'air chaud. Toute la cavité du four peut être utilisée. Par exemple, pour cuire deux plateaux de biscuits.
La durée de cuisson sera allongée par rapport à la cuisson sur un seul niveau, mais vous pouvez cuire une quantité double de plats en même temps.



En mode Cuisson sur plusieurs niveaux, 2 lèchefrites ou 1 lèchefrite et 1 grille sont normalement insérées au niveau 1 et 4.

* Réglage des températures : 40 - 250 °C

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode Cuisson sur plusieurs niveaux.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Petits gâteaux	1 + 4	150 - 160	0:20 - 0:30	2 lèchefrites
Mini tourtes	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 lèchefrites
Croissants	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 lèchefrites
Pâte feuilletée	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 lèchefrites
Cookies	1 + 4	170 - 190	0:15 - 0:20	2 lèchefrites
Lasagnes	1 + 4	160 - 180	0:30 - 0:50	Grille de four + lèchefrite
Frites au four surgelées	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 lèchefrites
Nuggets surgelés	1 + 4	180 - 200	0:20 - 0:30	2 lèchefrites
Pizza surgelée	1 + 4	200 - 220	0:20 - 0:30	Grille de four + lèchefrite

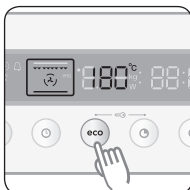
Remarque

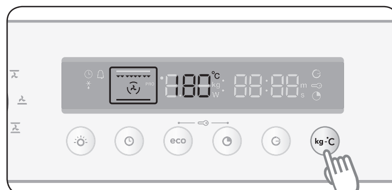
Il est conseillé de préchauffer le four.

Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin de vous permettre d'économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats.
La durée de cuisson sera quelque peu allongée, mais vous obtiendrez les mêmes résultats de cuisson.

Air chaud ECO

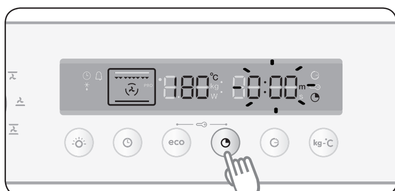


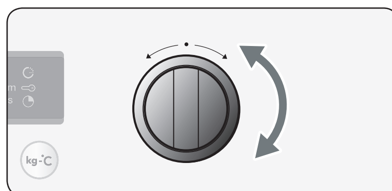




1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « ARRÊT ». Appuyez sur **AIR CHAUD ECO**.

2 Pour modifier la température, appuyez sur **POIDS/TEMP et tournez** le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la température souhaitée. Si le clignotement s'est arrêté avant que vous ayez réglé la température, appuyez sur **POIDS/TEMP** une nouvelle fois, puis tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

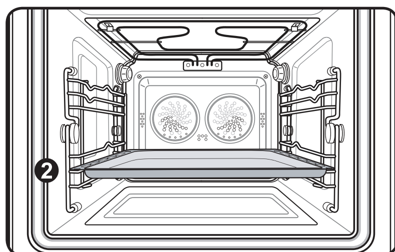




3 Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** pour régler la durée de cuisson souhaitée. L'horloge clignote.

4 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** et réglez la durée de cuisson souhaitée.

5 Démarrage automatique après 5 secondes.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 2.

* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence.
Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud ECO.

Aliment	Niveau de grille	Température (°C)	Durée (h)	Accessoire
Génoise	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Grille de four
Petit gâteau	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Lèchefrite
Muffin	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Grille de four
Bœuf Rôti de bœuf / 1 kg à point	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Grille de four + lèchefrite
Gratin dauphinois	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Grille de four

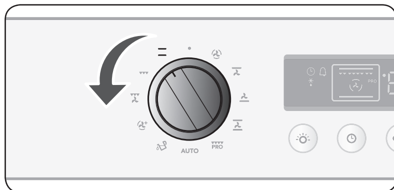
Remarque

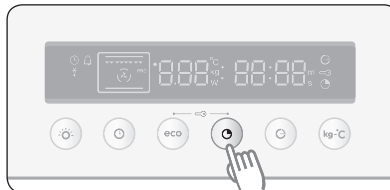
Il est conseillé de préchauffer le four.

Conseil pour économiser de l’énergie

- Si la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson pour économiser de l’énergie. Le processus de cuisson sera achevé grâce à la chaleur résiduelle.
- Évitez d’ouvrir la porte trop souvent durant la cuisson pour conserver la température dans la cavité et économiser de l’énergie et du temps.

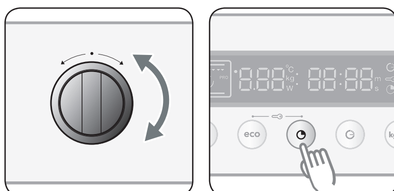
RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON





1 Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences).

2 Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON**.



3 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la durée de cuisson souhaitée et appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** pour terminer le réglage de la durée de cuisson.

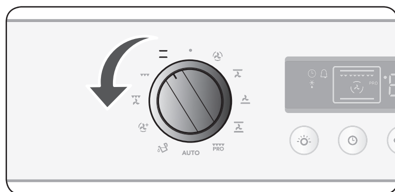
4 Démarrage automatique après 5 secondes.

Remarque

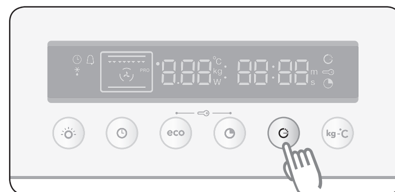
1) À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit, « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint de lui-même. L'heure actuelle s'affiche.

2) Il est possible de réinitialiser la durée de cuisson programmée en procédant dans le même ordre que ci-dessus.

3) Pour annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et remettez la durée à zéro avec le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

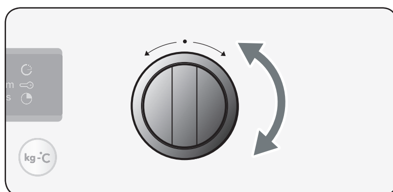


1 Choisissez le mode souhaité (et réglez la température selon vos préférences).



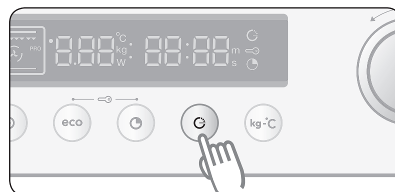
2 Appuyez sur **HEURE DE FIN**.

Exemple L'heure actuelle est 13:00. Les chiffres de l'heure actuelle (13:00) clignotent.



3 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les heures et les minutes comme souhaité. (14:00).

Exemple L'heure souhaitée est 14:00.



4 Appuyez sur **HEURE DE FIN**une nouvelle fois.

Exemple L'heure actuelle est 13:00. L'heure de fin souhaitée est 14:00. La durée de cuisson (1:00) s'affiche.

5 Démarrage automatique après 5 secondes.

Remarque

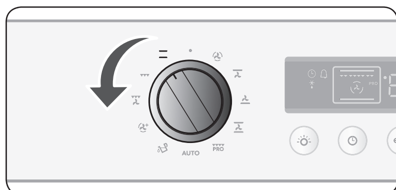
1) Le décompte de la durée de cuisson s'affiche. À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit, « 0:00 » clignote dans l'affichage et le four s'éteint de lui-même.
L'heure actuelle s'affiche.

2) Durant la cuisson, vous pouvez adapter la durée de cuisson programmée pour obtenir une meilleure performance de cuisson.
Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et modifiez la durée à l'aide du **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

3) Pour annuler l'heure de fin programmée, appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et remettez la durée à zéro avec le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

FONCTION DE PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON

Exemple d'utilisation du mode
Résistance supérieure + Résistance inférieure : Heure actuelle : 12:00
Durée de cuisson : 2 heures
Heure de fin: vous voulez terminer la cuisson à 18:00

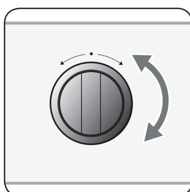


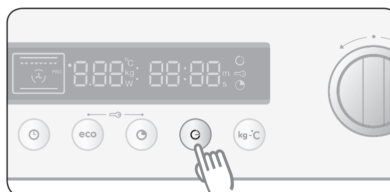


1 Choisissez le mode souhaité (et réglez la température selon vos préférences).

2 Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la durée de cuisson souhaitée (2 heures).







3 Appuyez sur **HEURE DE FIN.**

- La durée de cuisson est ajoutée à l'heure actuelle et « 14:00 » s'affiche.
- Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure de fin souhaitée (18:00).

4 Appuyez sur **HEURE DE FIN**.

- Vous apercevez une image sur l'affichage indiquant qu'une programmation a été effectuée.
- Le four démarre automatiquement à 16:00, l'heure programmée, et la durée de cuisson s'affiche.

Remarque

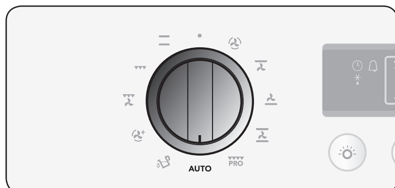
- Il est possible de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin avant la durée réservée.

AVERTISSEMENT :

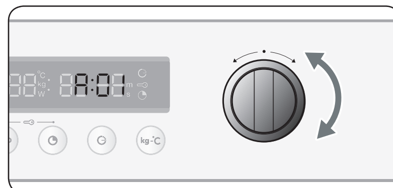
Ne laissez pas des aliments trop longtemps dans le four, ils pourraient se gâter.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU

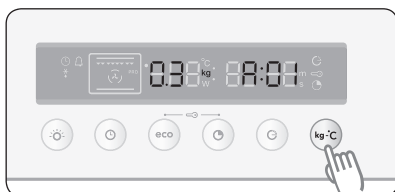
Le mode Auto-Menu vous propose 40 menus préprogrammés de cuisson. Cependant, vous devez régler soit les durées de cuisson soit la température .



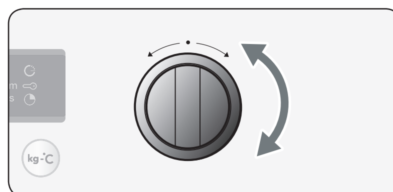
1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position «AUTO».



2 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir une fonctionnalité du menu automatique.



3 Appuyez sur**POIDS/TEMP**. Le poids se met à clignoter.



4 Pour modifier le poids, tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

5 Démarrage automatique après 5 secondes.

- ▶ Le menu automatique s’enclenche. À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore et le message « Fin » s’affiche quatre fois. Ensuite, le four émet un signal sonore une fois par minute.

Remarque

1) Certains menus automatiques se déroulent sans interruption. D’autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émettra un bip pour vous inviter à le faire.

2) La température du four définie et la durée de cuisson sont affichées pendant le fonctionnement de l’Auto-menu.

3) Il n’est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

Le mode Auto-Menu vous propose 40 menus préprogrammés afin de pouvoir cuire vos plats préférés en toute commodité. La durée de cuisson et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il suffit de sélectionner l’un des 40 programmes et de régler le poids avant de lancer la cuisson.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
A:01	**Bâtonnets de poisson surgelés**	0.3-0.5	Lèchefrite	2	Répartissez régulièrement les bâtonnets de poisson surgelés sur la lèchefrite. Pour obtenir les meilleurs résultats, tournez les aliments dès que le four émet un bip.
A:02	**Frites au four surgelées**	0.4-0.5	Lèchefrite	2	Répartissez les frites surgelées sur une lèchefrite métallique.
A:03	**Pizza surgelée**	0.3-0.4 0.4-0.5	Grille de four	2	Placez la pizza surgelée au milieu de la grille de four.
A:04	**Croquettes surgelées**	0.4-0.6	Lèchefrite	2	Répartissez les croquettes régulièrement sur une lèchefrite métallique.
A:05	**Brownies**	0.5-0.7	Grille de four	2	Mettez la pâte dans un plat en pyrex ou en céramique rond et placez-le sur la grille du four.
A:06	**Croissants**	0.2-0.4	Lèchefrite	2	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez les croissants côte à côte sur la lèchefrite.
A:07	**Boterkoek néerlandais**	0.5-0.7	Grille de four	1	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rond. Placez-le sur la grille.
A:08	**Pain de viande néerlandais**	0.7-0.8	Grille de four	2	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rectangulaire (d’une longueur de 25 cm). Placez le moule sur la grille de four, longueur parallèle à la porte.
A:09	**Muffins**	0.5-0.6	Grille de four	2	Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal (12 pièces). Placez le moule au milieu de la grille de four.
A:10	**Pâtes levées**	0.3-0.6	Grille de four	2	Préparez la pâte levée (pour une pizza, un gâteau ou du pain). Mettez-la dans un grand plat rond résistant à la chaleur et recouvrez avec du film alimentaire.
A:11	**Génoise**	0.3-0.6	Grille de four	1	Préchauffez le four en utilisant le mode chaleur traditionnel à 180 °C. Mettez 300 g de pâte dans un moule en métal noir rond de 18 cm de diamètre, 400 g dans un moule de 24 cm et 500 g dans un moule de 26 cm. Placez le moule au milieu de la grille de four.
A:12	**Pain blanc**	0.7-0.8	Grille de four	2	Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rectangulaire (d’une longueur de 25 cm). Placez le moule sur la grille du four, longueur parallèle à la porte.
A:13	**Pizza maison**	0.6-1.0	Lèchefrite	1	Mettez la pizza sur la lèchefrite. Les différents poids prennent en compte des garnitures, telles que sauce, légumes, jambon et fromage.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
A:14	**Lasagnes**	0.8-1.1	Grille de four	2	Préparez des Lasagnes fraiches ou préparées et mettez-les dans un plat approprié à mettre au four. Placez le plat au centre du four.
A:15	**Gratin dauphinois**	0.7-1.0	Grille de four	2	Placez le gratin dauphinois frais dans un plat en pyrex en verre. Mettez le plat sur la grille, au niveau 2. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A:16	**Quiche**	0.7-0.9	Grille de four	1	Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode convection inférieure à 190 °C jusqu'à ce que le four émette un bip. Utilisez le moule en métal. Après le préchauffage, placez le plat au centre de la grille du four.
A:17	**Tarte aux pommes**	1.2-1.4	Grille de four	1	Mettez la tarte aux pommes dans un moule en métal rond. Placez-le sur la grille de four. Les différents poids prennent en compte les pommes, etc.
A:18	**Gratin de légumes**	0.4-0.8	Grille de four	2	Préparez un gratin de légumes en utilisant un plat rond à mettre au four. Placez le plat au centre du four. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A:19	**Filet/pavé de saumon**	0.3-0.6	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Laissez mariner les pavés de saumon, puis mettez-les côte à côte sur la grille et la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
A:20	**Crevettes**	0.2-0.5	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Répartissez les crevettes crues régulièrement sur la lèchefrite.
A:21	**Bifteck mince, bien cuit**	0.3-0.6	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four et de la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
A:22	**Bifteck épais, medium**	0.6-0.8	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four et de la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
A:23	**Côtelettes d'agneau**	0.3-0.6	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four et de la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
A:24	**Rôti de bœuf, à point**	1.1-1.3	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtissage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
A:25	**Rôti de bœuf , medium - bien cuit**	1.1-1.3	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtissage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
A:26	**Rôti de bœuf, cuisson lente**	1.1-1.3	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille, côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtissage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium.
A:27	**Rôti de porc**	0.7-0.9	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	Mettez le rôti de porc, côté épais vers le bas, badigeonné d'huile et d'épices, sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson.
A:28	**Cuisses de poulet**	0.5-0.7	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Mettez les cuisses de poulets marinées côte à côte sur la grille de four. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.
A:29	**Morceaux de poulet**	0.5-0.7 1.0-1.2	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices les morceaux de poulet froid. Mettez-les sur la grille, côté peau vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de
A:30	**Magrets de canard**	0.3-0.5	Grille de four + Lèchefrite	4 + 1	Préparez le magret de canard, mettez-le sur la grille à insérer, côté épais vers le haut.

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
A:31	**Cuisses de dinde**	0.8-0.9	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	Mettez les cuisses de dinde, badigeonnées d'huile et d'épices, sur la grille. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson.
A:32	**Poulet entier**	1.0-1.1	Grille de four + Lèchefrite	2 + 1	À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices le poulet froid et posez-le (poitrine vers le bas) sur la grille de four. Tournez dès que le four émet un bip, puis appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.
		1.2-1.3			
A:33	**Pommes de terre cuites au four**	0.4-0.8	Lèchefrite	2	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, de sel, poivre et herbes. Mettez les pommes de terre côte à côte sur la lèchefrite.
A:34	**Quartiers de pommes de terre (wedges)**	0.4-0.6	Lèchefrite	2	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou coupez les petites pommes de terre en deux. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices. Répartissez-les régulièrement sur la lèchefrite et entamez la cuisson.
A:35	**Légumes grillés**	0.2-0.5	Lèchefrite	4	Mettez des légumes, comme des courgettes émincées, morceaux de poivrons, aubergines, champignons et tomates-cerises émincés dans la lèchefrite. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, herbes et épices.
Décongélation					
d:01	**Viande surgelée**	0.2-0.5	Grille de four	2	Recouvrez toujours les bords avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, le steak, les côtelettes et la viande hachée. Placez la viande sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau de grille 2 et la lèchefrite au niveau 1.
		0.8-1.5	Lèchefrite	1	
d:02	**Volaille surgelée**	0.3-0.6	Grille de four	2	Recouvrez toujours les bords avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour le poulet entier ou en morceaux. Placez la volaille sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1.
		0.9-1.3	Lèchefrite	1	

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Niveau de la grille	Recommandation
d:03	**Poisson surgelé**	0.3-0.8	Grille de four	2	Recouvrez toujours la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson. Placez la viande sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1.
			Lèchefrite	1	
d:04	**Pain surgelé**	0.1-0.3	Lèchefrite	1	Mettez le pain horizontalement, longueur parallèle à la porte, sur la lèchefrite, niveau de grille 1. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de pains, en tranches ou entiers, ainsi que pour les petits pains et la baguette.
		0.4-0.6			
d:05	**Fruits surgelés**	0.2-0.6	Grille de four	2	Répartissez les fruits régulièrement dans un plat multi-usage, niveau de grille 1. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de fruits émincés ou baies.
			Lèchefrite	1	

Conformément à la norme EN 60350

1. Cuire

Les recommandations de cuisson s’appliquent à un four préchauffé. Enfournez la lèchefrite, côté oblique situé vers la porte du four.

Type d’aliments	Plat et Remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. °C	Durée de cuisson min
Petits gâteaux	Lèchefrite	2	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 170	20 - 30
		2	Air chaud	150 - 170	20 - 25
	Lèchefrite + Lèchefrite**	1 + 4	Cuisson sur plusieurs niveaux	150 - 160	20 - 30
Génoise (sans graisse)	Moule à charnière sur grande grille (revêtement foncé, ø 26 cm)	1	Résistance supérieure + Résistance inférieure	160 - 180	20 - 30
		1	Air chaud	150 - 160	30 - 35
Sablés	Lèchefrite	2	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 160	20 - 30
		2	Air chaud	150 - 160	20 - 30
Tarte aux pommes sur plaque (pâte levée)	Lèchefrite	2	Résistance supérieure + Résistance inférieure	150 - 160	40 - 50
		1	Air chaud	150 - 160	45 - 55
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à charnière* (revêtement foncé, ø 20 cm)	1 Placés en diagonale	Air chaud + Résistance inférieure	170 - 190	70 - 90

* Deux moules à charnière sont disposés sur la grille, au fond à gauche et devant à droite.

** Deux gâteaux sont placés l’un sur l’autre au centre.

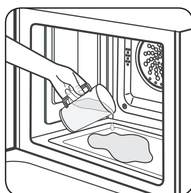
2. Griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en fonction Gril.

Type d’aliments	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. °C	Durée de cuisson min
Pain blanc grillé	Grille de four	4	Gril	270	1er 1 - 2 2e 1 - 2
Hamburgers de bœuf (12 pièces)	Grille de four + lèchefrite (pour recueillir les graisses)	4	Gril	270	1er 10 - 15 2e 10 - 15

Le mode Aqua Clean vous permet de désinfecter votre four en seulement 26 minutes.

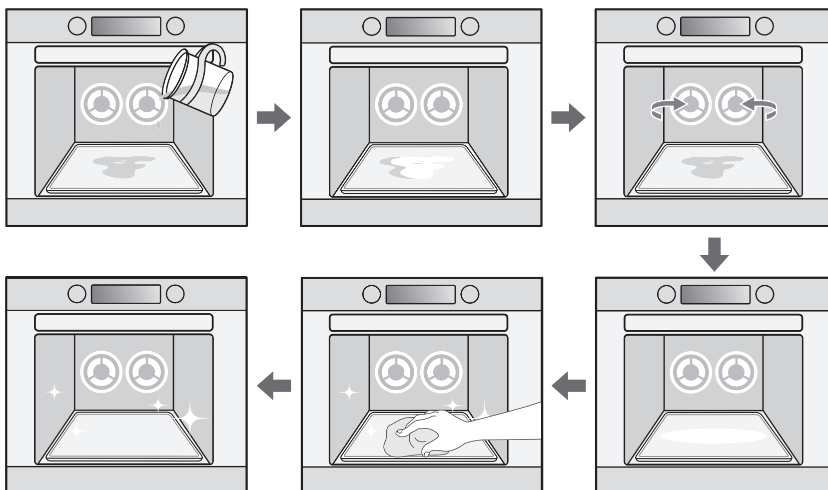






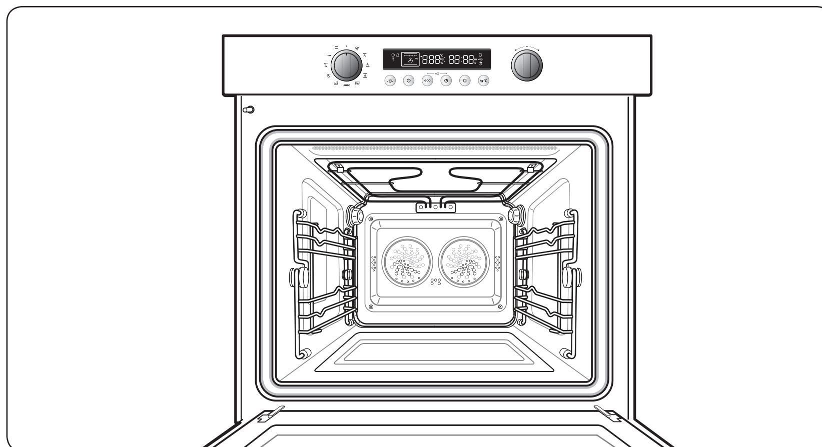
1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position Aqua Clean.
- ▶ Versez environ 100 ml d'eau dans la sole du four vide.

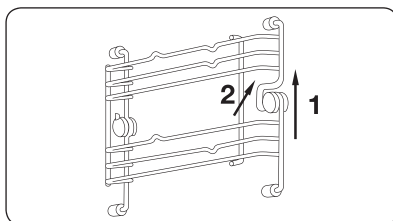
2 Démarrage automatique après 5 secondes.
- ▶ La lampe s'éteint après 2,5 minutes. Après 26 minutes, le four s'arrête automatiquement. Essuyez-le avec un chiffon sec.



Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau déminéralisée.
- N'utilisez PAS de jet à haute pression ni de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.





1

Nettoyage intérieur de la **cavité**.

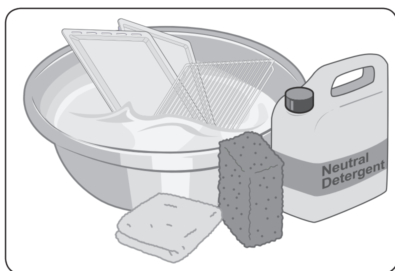
- Soulevez les grilles gauche et droite situées à l'avant (1). Déplacez-les vers le centre (2) et retirez-les. Enlevez tous les restes du plafond ou des parois au moyen d'un chiffon neutre imprégné de détergent.
- Lorsque vous avez terminé, replacez correctement les deux grilles.
- Le dispositif de nettoyage à la vapeur enlève même les taches solides les plus tenaces ou les résidus secs.

2 Nettoyage de la **surface du four, du panneau de commande et de la fenêtre**.

- La surface du four se nettoie avec un torchon humide puis un chiffon sec, afin d'enlever complètement l'eau.
- N'utilisez pas la force pour nettoyer le panneau de commande afin de ne pas l'endommager.
- Nettoyez la fenêtre transparente au moyen d'un torchon neutre imprégné de détergent, puis d'un chiffon sec jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

3 Nettoyage du **plateau**.

- Utilisez une éponge imprégnée d'un détergent neutre puis rincez-le à l'eau.



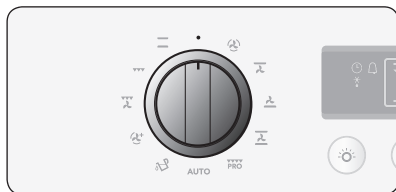
4 Nettoyage des**accessoires**.

- Utilisez un détergent neutre puis essuyez les accessoires avant de les replacer dans la cavité de cuisson.
- N'utilisez pas la force lorsque vous nettoyez les accessoires à l'aide d'un tampon à récurer, afin de ne pas en endommager le revêtement.

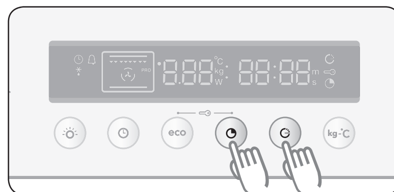
AVERTISSEMENT:

- Ne JAMAIS utiliser de benzène, de diluant ou de tampon à récurer en métal pour le nettoyage. Ces produits pourraient en effet décolorer ou endommager la surface.
- Ne vaporisez pas d'eau sur l'appareil lorsque vous le nettoyer, afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie.
- N'exposez pas le plateau aux rayons du soleil pour le sécher, afin d'éviter de le déformer ou de l'endommager.

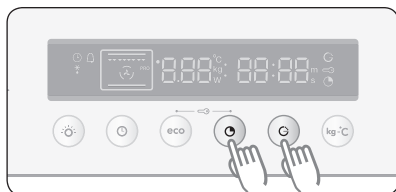
DÉSACTIVATION DU BIP



1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « OFF ».



2 Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **DURÉE DE CUISSON** et**HEURE DE FIN** en maintenant la pression 3 secondes.

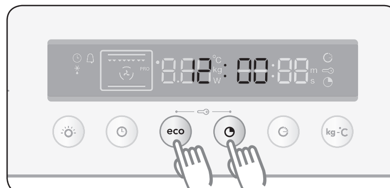


3 Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur **DURÉE DE CUISSON** et **HEURE DE FIN** en maintenant la pression 3 secondes..

La sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d’utiliser le four par inadvertance.

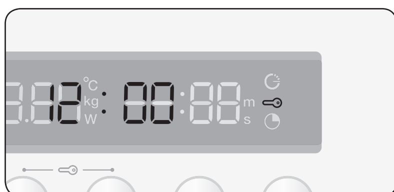
Verrouillage du four





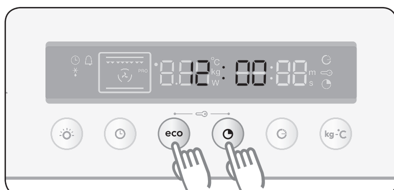
1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position «OFF».

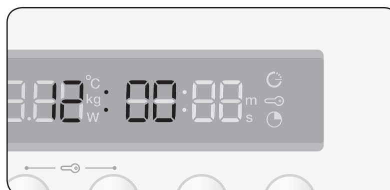
2 Appuyez simultanément sur **AIR CHAUD ECO** et **DURÉE DE CUISSON** pendant 3 secondes.



3 A Le symbole de verrouillage s’affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four





1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position «OFF». Appuyez simultanément sur **AIR CHAUD ECO** et **DURÉE DE CUISSON** pendant 3 secondes.

2 Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

Remplacement de la lampe du four et nettoyage du couvercle en verre

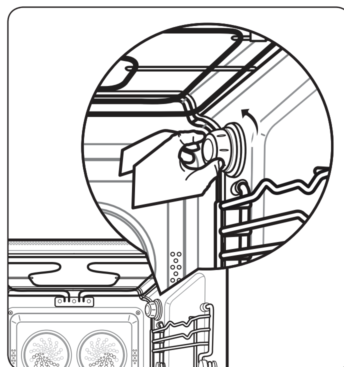
1. Enlevez le couvercle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d’une montre.

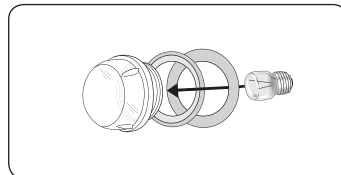
2. Enlevez l’anneau en métal et la feuille de protection de l’anneau et nettoyez le couvercle en verre.

3. Si nécessaire, remplacez la lampe par une ampoule de four de 25 Watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.

4. Placez l’anneau en métal et la feuille de protection de l’anneau sur le couvercle.

5. Réinstallez le couvercle en verre.





CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
E-21	CAPTEUR DE TEMPÉRATURE OUVERT ERREUR Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 250.
E-22	CAPTEUR TEMP COURT ERREUR Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 5.
E-23	CAPTEUR TEMP CIBLE TEMP Se produit lorsque le préchauffage n'est pas terminé et que la température dans la cavité est inférieure à 120 °C pendant 30 minutes.
E-24	DÉTECTION TEMP ANORMALE ERREUR Se produit lorsque la température dans la cavité est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.
E-51	ERREUR EEPROM OUVERT Se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance initial.
E-53	ERREUR EEPROM LECTURE & ÉCRITURE EEPROM ne fonctionne pas.
E-81	ERREUR SIGNAL NAK LE SIGNAL NAK est émis en cas de mise sous tension initiale de plus de 10 secondes.
E-83	ERREUR DE COMMUNICATION Se produit en cas d'absence de communication entre le PCB principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.
SE	TOUCHE COURTE ERREUR Se produit lorsque l'on appuie plus de 60 secondes sur une touche. Ceci peut arriver en présence d'eau à l'intérieur du panneau de commande ou de particules de poussière dans le PAVÉ TACTILE.

Si l'une de ces erreurs se produit, prenez contact avec le service après-vente ATAG.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	OX4411BUU / OX4492BUU
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation Puissance maximale Mode Gril Mode Air chaud	 2500 W 2500 W 2400 W
Méthode de refroidissement	Ventilateur de refroidissement
Dimensions Extérieur : Intérieur :	 l 595 x H 454 x P 569,4 mm l 555 x H 445 x P 548,8 mm
Volume	50 l
Poids Net Transport	 30,6 kg 37,1 kg

MISE AU REBUT DE L’APPAREIL ET DE L’EMBALLAGE

L’emballage de cet appareil est recyclable et composé de :

- carton
- papier
- film polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)
- ruban en polypropylène (PP).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



L’appareil est marqué du symbole de la poubelle barrée d’une croix pour rappeler l’obligation de traiter séparément les appareils électroménagers pour éviter les retombées négatives, pour l’environnement et la santé, découlant d’un traitement incorrect. Ce symbole indique qu’au terme de son utilisation, l’appareil doit être déposé dans un centre de collecte sélective de déchets prévu par l’administration communale ou dans un point de vente fournissant ce service.

Le traitement distinctif permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d’une économie importante en termes d’énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

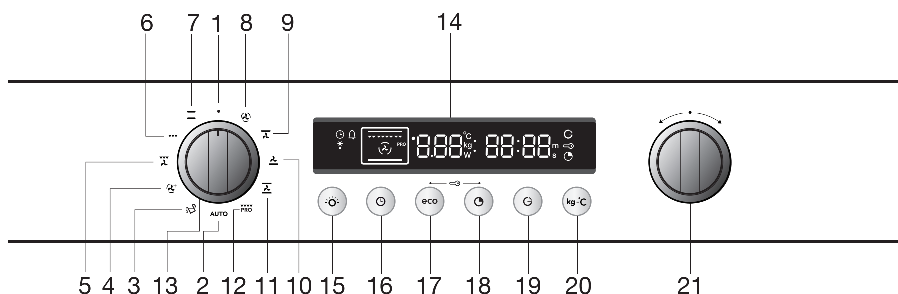
INHALT

Bedienleiste . . . 5
Eigenschaften des Ofens . . . 6
Zubehör . . . 7
Verwendung dieser Anleitung . . . 7
Sicherheit . . . 8
Einstellen der Uhr . . . 13
Einstellen des Energiesparmodus . . . 14
Stand-by-Modus . . . 14
Spar-Modus . . . 14
Erhitzungsarten . . . 15
Verwenden des Ofen-Modus . . . 17
Ofen-Einstellung . . . 17
Umluft-Einstellung . . . 19
Kochanleitung . . . 19
Umluft- und Oberhitzeeinstellung . . . 20
Kochanleitung . . . 20
Ober- und Unterhitzeeinstellung . . . 21
Kochanleitung . . . 21
Grill-Einstellung . . . 22
Kochanleitung . . . 22
Oberhitze- und Lüfter-Einstellung . . . 23
Kochanleitung . . . 23
Umluft- und Unterhitze-Einstellung . . . 24
Kochanleitung . . . 24
Intensiv-Einstellung . . . 25
Kochanleitung . . . 25
ProRoasting-Einstellung . . . 26
Kochanleitung . . . 26
Mehrebenen-Kocheinstellung . . . 27
Kochanleitung . . . 27
Verwenden des Spar-Umluft-Modus . . . 28
Spar-Umluft . . . 28
Kochanleitung . . . 29
Einstellen der Garzeit . . . 30
Einstellen der Endzeit . . . 31
Garzeitreservierungsfunktion . . . 32
Verwenden des Auto-Menü-Modus . . . 33
Testgerichte . . . 39

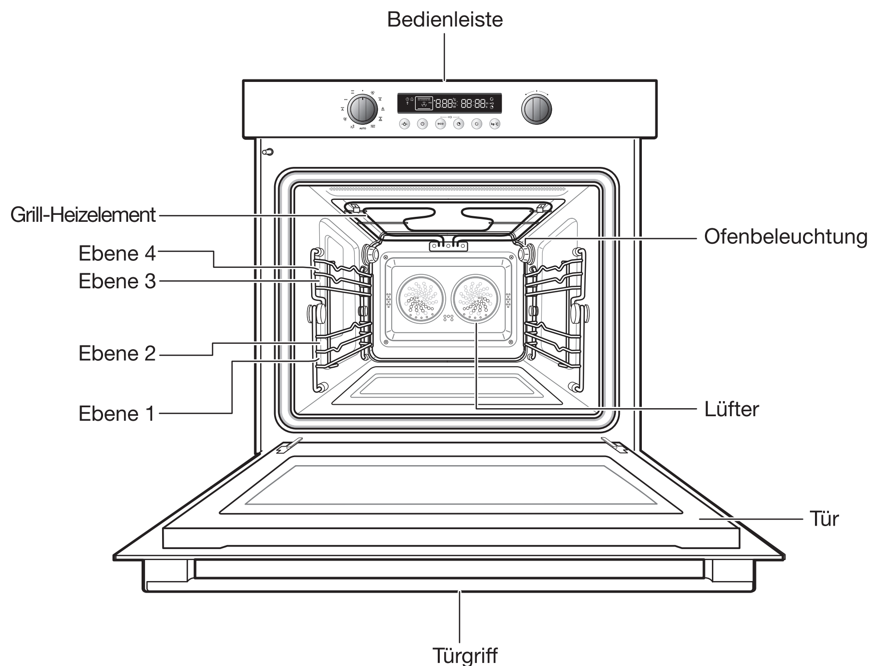
INHALT

Verwenden des Aqua-Clean-Modus 40
Reinigen 41
Ausschalten des akustischen Signals 43
Kindersicherungsschloss 44
Austauschen der Ofenlampe 45
Fehlercodes 46
Technische Daten 47
Entsorgung von Gerät und Verpackung 48

BEDIENLEISTE



1. AUS
2. AUTO
3. AQUA CLEAN
4. MEHRSTUFEN-KOCHMODUS
5. OBERHITZE UND LÜFTER
6. GRILL
7. OBERHITZE UND UNTERHITZE
8. UMLUFT
9. UMLUFT UND OBERHITZE
10. UMLUFT UND UNTERHITZE
11. INTENSIV
12. PROROASTING
13. MODUSAUSWAHL
14. DISPLAY
15. OFENBELEUCHTUNG AN/AUS
16. UHR
17. SPAR-UMLUFT
18. GARZEIT
19. ENDZEIT
20. GEWICHT/TEMP
21. MULTIFUNKTIONSAUSWAHL

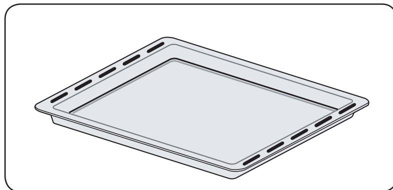


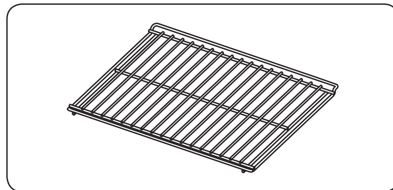
Bemerkung

- Die Ebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Ebenen 3 und 4 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- In den Kochanleitungen in dieser Broschüre finden Sie Informationen, welche Ebenen für Ihre Speisen geeignet sind.

ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:





1 Backblech

2 Ofengestell (für alle Ebenen)

Bemerkung

In den Kochanleitungen in dieser Broschüre finden Sie Informationen, welches Zubehör für Ihre Speisen geeignet ist.

VERWENDUNG DIESER ANLEITUNG

Vielen Dank für den Erwerb eines Ofens von ATAG.

Ihre Benutzeranleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Ofens. Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Ofens die Sicherheitshinweise und alle Informationen in dieser Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG**: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, wenn Sie sie nicht ständig beaufsichtigen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender/m Erfahrung/ Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Decken Sie niemals die Belüftungsöffnungen ab.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern gereinigt werden.



- **WARNUNG**: Erhitzen Sie niemals geschlossene Konservendosen. Der Druckaufbau kann dazu führen, dass die Dosen explodieren.
- Bei der Zubereitung alkoholhaltiger Lebensmittel können die hohen Temperaturen dazu führen, dass der Alkohol verdampft. Der Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für die Aufbewahrung entflammbarer oder leicht verformbarer Materialien.

- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel stets gründlich erhitzt werden. Die dazu erforderliche Zeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, darunter von der Menge und der Art der Lebensmittel. In den Lebensmitteln enthaltene Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn die Speisen länger als 10 Minuten über 70 °C erhitzt werden. Erhitzen Sie die Lebensmittel länger, wenn Sie nicht sicher sind, dass sie vollständig gegart sind.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder aus Metall bestehende Kratzinstrumente für die Reinigung der Glastür. Dies führt zu Kratzern auf der Oberfläche und möglicherweise zum Bruch des Glases.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder einen Topfhalter, um Geschirr oder Zubehörteile aus dem Gerät zu nehmen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus, oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensor (für Geräte, bei denen eine Temperaturmesssonde verwendet werden kann).
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste und Geräte, bevor Sie die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion verwenden.
- Wenn für die Reinigung die Steuerelemente auf eine höhere Position als für das normale Garen eingestellt werden müssen (Pyrolyse), können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sollten ferngehalten werden.
- **ACHTUNG**: Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechslen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.



- **ACHTUNG**: Wenn das (gläserne) Bedienfeld Risse zeigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG**: Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.
- NIEMALS versuchen, Feuer mit Wasser zu löschen, stattdessen das Gerät ausschalten und die Tür geschlossen halten.
- **ACHTUNG**: Feuergefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen auf.

Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein könnten.

- **ACHTUNG**: Halten Sie Kinder beim Backen oder Braten von dem Gerät fern. Der Ofen wird im Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente oder den Innenraum, bevor der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG**: Die Außenseite des Ofens kann heiß werden, wenn er für längere Zeit bei hohen Temperaturen betrieben wird. Wenn der Ofen für längere Zeit bei maximaler Temperatur betrieben wird (etwa beim Grillen), kann die Glasscheibe in der Ofentür heiß werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.

Sicherer Gebrauch des Ofens/Dampfgarofens

- Der Ofen ist vollständig isoliert. Dennoch findet stets eine Wärmeübertragung von innen nach außen statt, wodurch sich die Außenseite des Ofens aufheizt. Diese Erhitzung ist absolut normal.
- Der Ofen verfügt über einen Lüfter, der das Gehäuse kühlt. Der Lüfter kann noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.
- Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.
- Legen Sie keine Zubehörteile auf die geöffnete Ofentür.
- Schließen Sie während des Garvorgangs die Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür stets vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Materialien in dem Ofen auf.
- Tiefgefrorene Produkte, wie etwa Pizzen, sollten auf der Gitterebene gegart werden. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich durch große Temperaturunterschiede verformen.
- Bedecken Sie niemals den Boden des Ofens mit Aluminiumfolie. Die Folie blockiert den Wärmefluss, was zu schlechten Garergebnissen führen kann.
  Auch der Emailleüberzug des Ofenbodens kann dadurch beschädigt werden.
- Geringere Mengen benötigen kürzere Garzeiten. Wenn Sie die in Rezepten angegebenen Garzeiten verwenden, können Sie die Speisen dadurch verbrennen.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Ofenboden. Dies kann die Emaillebeschichtung beschädigen.

- Fruchtsäfte können auf dem Ofenboden Flecken verursachen, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie beim Garen feuchter Backwaren (etwa bei Apfelkuchen) ein Backblech/ Gitter oder einen Bratbehälter als Tropfenfang.
- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Der Ofen sollte sofort nach dem Abkühlen gereinigt werden.
  Hinweis: Das Wasser im Dampfofeneinsatz ist noch heiß!
- Im Dampfofen sollten hitze- und dampffeste Backgefäße verwendet werden. Backgefäße aus Silikon sind für die Kombination aus Umluft und Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit Roststellen. Selbst kleine Roststellen können zur Rostbildung im Ofeninnenraum führen.

Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Verbindungskabel nur vom Hersteller, der Kundendienstorganisation des Herstellers oder von ausreichend qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der elektrische Anschluss muss allen Vorschriften des jeweiligen Landes, der Region oder des Ortes entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteiler oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- **ACHTUNG**: Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.



- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen ausführen.
- Freistehende Mikrowellenöfen dürfen nicht in einen Schrank platziert werden.
- Nach dem Einbau muss es möglich sein, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Dies kann dadurch bewirkt werden, dass der Stecker zugänglich ist oder durch die Anordnung eines Schalters in der festen Verkabelung entsprechend den Verkabelungsregeln.

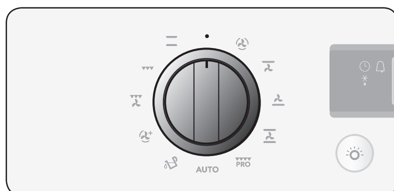
Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und-warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

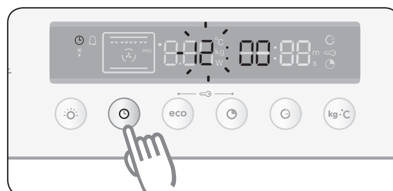


Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

Beim ersten Anschluss des Geräts leuchtet das Display auf.

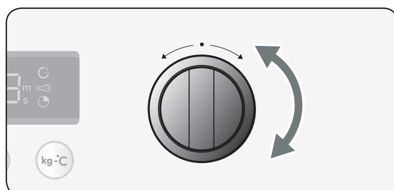
Einstellen der Uhr (Beispiel 15:15)

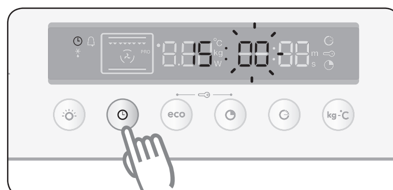




1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS".

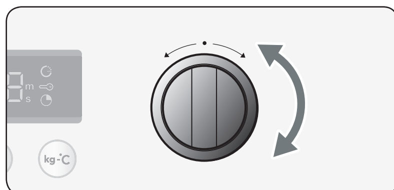
2 Drücken Sie auf die **UHR**-Taste. Die „12" beginnt zu blinken.

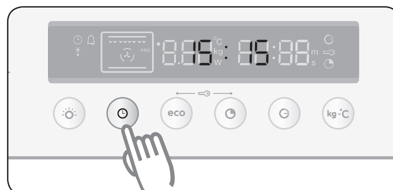




3 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die Stunde einzustellen.

4 Drücken Sie erneut auf **UHR**. Die „00" beginnt zu blinken.





5 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die Minuten einzustellen.

6 Drücken Sie erneut auf **UHR**. Die Uhr stellt sich innerhalb von fünf Sekunden ein.

Bemerkung

Wenn Sie eine Einstellung ändern möchten, nachdem Sie eine Taste gedrückt haben, beginnt die Einstellung zu blinken. Sie können diese Einstellung nur ändern, solange sie blinkt. Wenn die Einstellung nicht mehr blinkt, müssen Sie die Taste erneut drücken, bis die Einstellung wieder blinkt.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

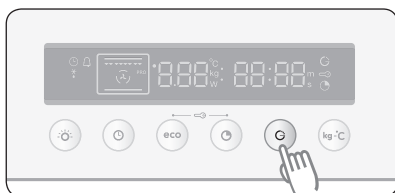
Der Ofen verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch spart das Gerät Energie, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

Stand-by-Modus

Der Ofen wechselt automatisch in den Stand-by-Modus, wenn er 10 Minuten lang nicht bedient wird (Standard).

Spar-Modus

Im Spar-Modus wird die aktuelle Zeit nicht angezeigt. Sie können den Ofen dann nicht verwenden.



1 Drücken Sie drei Sekunden lang auf die **ENDZEIT**-Taste. Der Ofen wechselt zum Spar-Modus, und das Display zeigt nichts an.

2 Öffnen Sie zum Wechsel in den Stand-by-Modus die Tür, oder drücken Sie auf eine beliebige Taste. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, und der Ofen ist gebrauchsbereit.

ERHITZUNGSARTEN

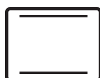
Die nachstehende Tabelle repräsentiert die verschiedenen Ofen-Modi und Einstellungen des Ofens.
Verwenden Sie die Kochanleitungstabellen für diese Modi zur Orientierung beim Garen.



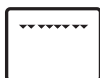
Umluft-Einstellung
Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.
Empfohlene Temperatur: 180 °C



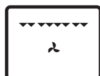
Umluft- und Oberhitzeeinstellung
Heiße Luft und das obere Heizelement operieren zusammen, was diese Einstellung ideal zum Bräunen und für knusprige Gerichte macht. Besonders empfohlen für Fleisch.
Empfohlene Temperatur: 180 °C



Ober- und Unterhitzeeinstellung
Die Hitze kommt vom oberen und unteren Heizelement. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.
Empfohlene Temperatur: 200 °C



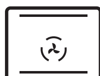
Grilleinstellung
Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.
Empfohlene Temperatur: 220 °C



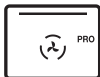
Oberhitze- und Lüfter-Einstellung
Die von den oberen Heizelementen kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch und Fisch geeignet.
Empfohlene Temperatur: 220 °C



Umluft- und Unterhitzeeinstellung
Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, sodass Lebensmittel knusprig gebraten und gebräunt werden können.
Empfohlene Temperatur: 180 °C



Intensiv-Einstellung
In diesem Modus werden alle Heizelemente (oben, unten und Konvektionslüfter) abwechselnd aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt.
Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten.
Empfohlene Temperatur: 180 °C



ProRoasting

Zu diesem Modus gehört ein automatischer Aufheizzyklus über 200 °C. Das obere Heizelement und der Konvektionslüfter sind während des Anbratens des Fleisches in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen sanft mit der voreingestellten niedrigen Temperatur weitergegart. Dabei sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb. Dieser Modus ist für Bratengerichte, Geflügel und Fisch geeignet.
Empfohlene Temperatur: 100 °C



Mehrebenen-Kochmodus

Der Mehrebenen-Kochmodus ist für größere Mengen von Lebensmitteln geeignet. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden. Dies eignet sich etwa zum Garen von zwei Blechen mit Plätzchen.



Spar-Umluft-Einstellung

Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, sodass Sie beim Garen Ihrer Gerichte Energie sparen können. Die Garzeit verlängert sich etwas, Sie erzielen jedoch gleichmäßige Ergebnisse, ohne dass Ihre Speisen verbrennen.
Empfohlene Temperatur: 180 °C

Bemerkung

Die Energieeffizienzklasse des Spar-Umluft-Modus wird im Einklang mit EN50304 bestimmt.

AUTO

Auto-Menü-Programme

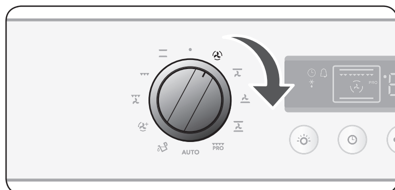
Sie haben die Wahl zwischen 40 vorprogrammierten automatischen Koch- und Auftau-Einstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm, das Gewicht Ihrer Speisen und starten den automatischen Kochvorgang.

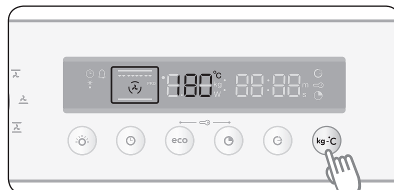


Aqua Clean

Heißer Dampf befeuchtet den Innenraum des Ofens, was seine Reinigung erheblich erleichtert. Das Aqua-Clean-Programm benötigt nur 26 Minuten.

Ofen-Einstellung

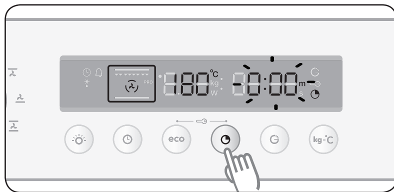


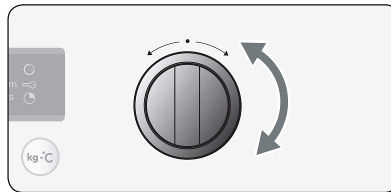


1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL**, um den gewünschten Ofen-Modus einzustellen. Der Ofen-Modus und die empfohlene Temperatur werden angezeigt.

2 Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf **GEWICHT/TEMP**, und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf die gewünschte Temperatur. Wenn das Blinken aufgehört hat, bevor Sie die Temperatur eingestellt haben, müssen Sie **GEWICHT/TEMP** erneut drücken und dann die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen.

	Umluft	180 °C
	Umluft und Oberhitze	180 °C
	Oberhitze und Unterhitze	200 °C
	Grill	220 °C
	Oberhitze und Lüfter	220 °C
	Umluft und Unterhitze	180 °C
	Intensiv	180 °C
PRO	**ProRoasting**	100 °C
	Mehrebenen-Kochen	180 °C
	Spar-Umluft	180 °C





3 Drücken Sie die **GARZEIT**-Taste, und stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Die Zeit blinkt.

4 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

5 Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

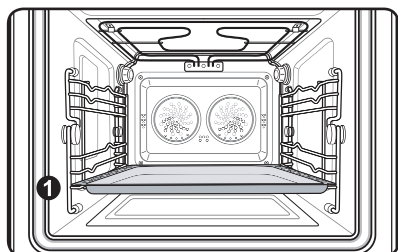
Bemerkung

1) Während des Garvorgangs können die Einstellungen für Garzeit und Gartemperatur geändert werden.

2) In den Einstellungen des Ofen-Modus werden die Konvektionsfunktion und das obere und das untere Heizelement während des Garvorgangs ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

Umluft-Einstellung

Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von den beiden Lüftern und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.



Setzen Sie die Bleche auf Ebene 1 oder 2.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft-Modus vorzuheizen.

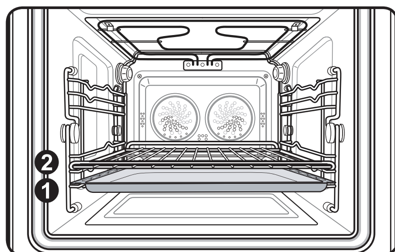
Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Nusskuchen Kastenform	1	160 - 170	1:00 - 1:10	Ofengestell
Zitronenkuchen Ring- oder Schüsselform	1	150 - 160	0:50 - 1:00	Ofengestell
Biskuitkuchen	1	150 - 160	0:25 - 0:35	Ofengestell
Obstkuchenboden	1	150 - 170	0:25 - 0:35	Ofengestell
Flacher Streuselobstkuchen (Hefeteig)	2	150 - 170	0:30 - 0:40	Backblech
Croissants	1	170 - 180	0:10 - 0:20	Backblech
Brötchen	1	180 - 190	0:10 - 0:15	Backblech
Kekse	2	160 - 180	0:10 - 0:20	Backblech
Tiefgefrorene Pommes Frites	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Backblech

Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Umluft- und Oberhitzeeinstellung

Heiße Luft und das obere Heizelement operieren zusammen, was diese Einstellung ideal zum Bräunen und für knusprige Gerichte macht. Diese Einstellung ist speziell für die Zubereitung von Fleisch empfohlen.



Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch das Gestell auf Ebene 2, und setzen Sie das Backblech auf Ebene 1, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Braten.
Wir empfehlen, den Ofen im Umluft- + Oberhitze-Modus vorzuheizen.
Setzen Sie das Fleisch auf das Ofengestell, befolgen Sie die Empfehlungen in der Tabelle zur Einschubleiste, und verwenden Sie das Backblech als Fettauffangbehälter auf Ebene 2.

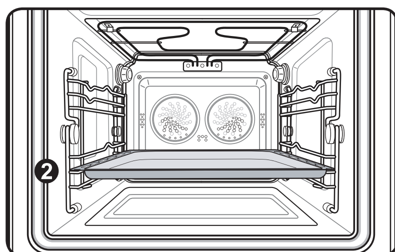
Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Rindfleisch, Rinderbraten/ 1 kg Medium	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
Schweineschulter/ Rolle 1 kg	2 + 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Ofengestell + Backblech
Lamm, Lammbraten/ Lammkeule 0,8 kg	2 + 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Ofengestell + Backblech
Huhn, Ganzes Huhn 1,2 kg	2 + 1	200 - 220	0:50 - 1:10	Ofengestell + Backblech
Fisch, Ganze Forellen 2 Stck./ 0,5 kg	2 + 1	180 - 200	0:30 - 0:40	Ofengestell + Backblech
Hühnchenbrust 0,3 kg	2 + 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Ofengestell + Backblech

Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Ober- und Unterhitzeeinstellung

Die Hitze kommt vom oberen und unteren Heizelement. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 oder 2 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Ober- + Unterhitze-Modus vorzuheizen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Ofengestell
Gemüsegratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofengestell
Kartoffelgratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Ofengestell
Tiefkühl-Pizzabaguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Backblech
Marmorkuchen	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Ofengestell
Kastenkuchen	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Ofengestell
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofengestell
Kekse	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Backblech

Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Grill-Einstellung

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.

Beim Grillen wird das Ofengestell normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech und das Ofengestell auf Ebene 4 und 1 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 150 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Orientierung zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein und heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor.

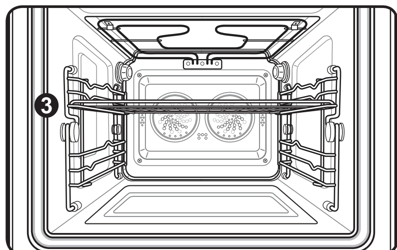
Lebensmittel	Einschubleiste	Zeit (Std.) 1. Seite	Zeit (Std.) 2. Seite	Zubehör
Kebabspieße	4 + 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ofengestell + Backblech
Schweinesteaks	4 + 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ofengestell + Backblech
Würstchen	4 + 1	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Ofengestell
Hühnchenstücke	4 + 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Lachssteaks	4 + 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ofengestell + Backblech
Gemüse in Scheiben	4	0:15 - 0:20	-	Backblech
Toastbrot	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ofengestell
Käsetoast	4	0:03 - 0:04	-	Ofengestell

Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Oberhitze- und Lüfter-Einstellung

Die vom oberen Heizelement kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse geeignet. Die Lebensmittel erhalten ohne Wenden eine knusprige Struktur.



Beim Grillen wird das Ofengestell oder das Backblech normalerweise auf Ebene 3 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Orientierung zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein und heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor.

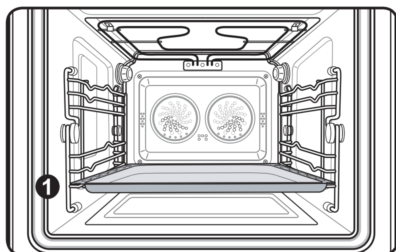
Lebensmittel	Einschubleiste	Zeit (Std.)	Zubehör
Würstchen	3	0:08 - 0:10	Ofengestell
Kartoffelecken	3	0:20 - 0:25	Ofengestell
Tiefgefrorene Pommes Frites	3	0:15 - 0:20	Backblech
Tiefgefrorene Kroketten	3	0:20 - 0:25	Backblech
Gefrorene Nuggets	3	0:15 - 0:20	Backblech
Lachssteak	3 + 1	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Fischfilet	3 + 1	0:12 - 0:17	Ofengestell + Backblech
Ganzer Fisch	3 + 1	0:15 - 0:20	Ofengestell + Backblech
Hühnchenstücke	3 + 1	0:30 - 0:40	Ofengestell + Backblech

Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Umluft- und Unterhitze-Einstellung

Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, um die Lebensmittel zu erhitzen. Diese Einstellung ist gut geeignet, um Lebensmittel knusprig zu garen und zu bräunen.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft- + und Unterhitze-Modus vorzuheizen.

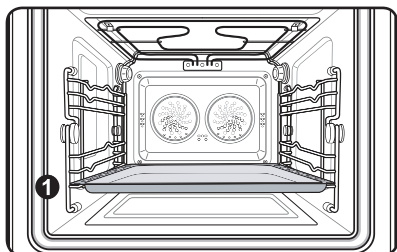
Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Selbst gemachte Pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Backblech
Gekühlte vorgebackene Quiche oder Pastete	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Ofengestell
Tiefkühlpizza („Hochgehend“)	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Backblech
Tiefkühlpizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Ofengestell
Gekühlte Pizza	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Backblech
Apfelkuchen	1	160 - 180	0:70 - 0:80	Ofengestell
Blätterteig mit Apfelfüllung	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Backblech

Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Intensiv-Einstellung

In diesem Modus werden alle Heizelemente (oben, unten und Konvektionslüfter) abwechselnd aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen.
Im Intensiv-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

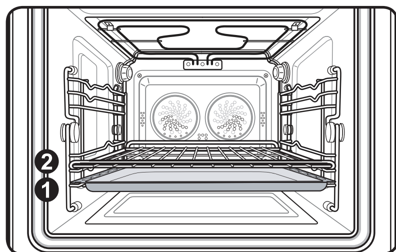
Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofengestell
Gemüsegratin 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Ofengestell
Kartoffelgratin 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofengestell
Rindfleisch, Rinderbraten/ 2 kg Medium	2 + 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
Ente, ganz/2 kg	2 + 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
2 ganze Hühnchen/ je 1,2 kg	2 + 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech

Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.
Wenden ist nicht erforderlich, Sie erzielen jedoch bessere Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit wenden.

ProRoasting-Einstellung

Zu diesem Modus gehört ein automatischer Aufheizzyklus über 200 °C.
Das obere Heizelement und der Konvektionslüfter sind während des Anbratens des Fleisches in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen sanft mit der voreingestellten niedrigen Temperatur weitergegart.
Dabei sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb.
Dieser Modus ist für Bratengerichte, Geflügel und Fisch geeignet.



Das Backblech und das Ofengestell werden normalerweise auf Ebene 2 und 1 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 150 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

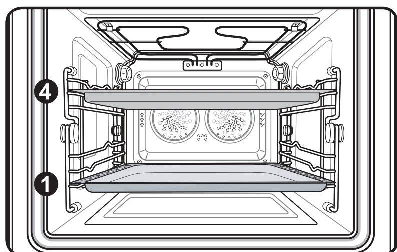
Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Rinderbraten	2 + 1	60 - 80	3:30 - 4:30	Ofengestell + Backblech
Schweinebraten	2 + 1	70 - 90	3:30 - 4:00	Ofengestell + Backblech
Entenbrust	2 + 1	60 - 80	1:30 - 2:00	Ofengestell + Backblech
Rinderfilet	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ofengestell + Backblech
Schweinefilet	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ofengestell + Backblech

Mehrebenen-Kocheinstellung

Dieser Modus eignet sich zum gleichzeitigen Garen auf zwei verschiedenen Ebenen. Dabei werden die Speisen durch zirkulierende heiße Luft gegart. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden. Dies eignet sich etwa zum Garen von zwei Blechen mit Plätzchen. Die Garzeit ist länger als beim Garen auf einer Ebene, Sie können jedoch die doppelte Menge auf einmal backen.



Im Mehrebenen-Modus werden normalerweise zwei Backbleche oder ein Backblech und das Ofengestell auf die Ebenen 1 und 4 gesetzt.

* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen.
Im Mehrebenen-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Kleine Kuchen	1 + 4	150 - 160	0:20 - 0:30	Zwei Backbleche
Mini-Pies	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	Zwei Backbleche
Croissants	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	Zwei Backbleche
Blätterteig	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	Zwei Backbleche
Kekse	1 + 4	170 - 190	0:15 - 0:20	Zwei Backbleche
Lasagne	1 + 4	160 - 180	0:30 - 0:50	Ofengestell + Backblech
Tiefgefrorene Pommes Frites	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	Zwei Backbleche
Gefrorene Nuggets	1 + 4	180 - 200	0:20 - 0:30	Zwei Backbleche
Tiefkühlpizza	1 + 4	200 - 220	0:20 - 0:30	Ofengestell + Backblech

Bemerkung

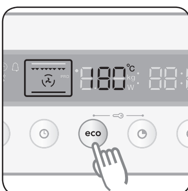
Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

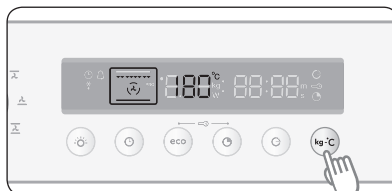
VERWENDEN DES SPAR-UMLUFT-MODUS

Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, sodass Sie beim Garen Ihrer Gerichte Energie sparen können.
Die Garzeit verlängert sich etwas, Sie erzielen jedoch gleichmäßige Ergebnisse.

Spar-Umluft

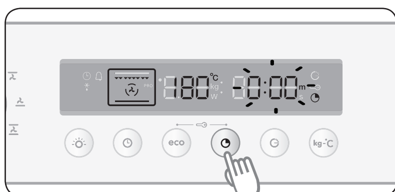


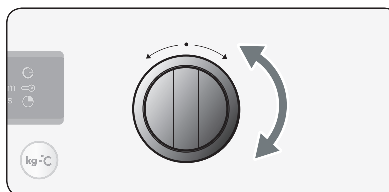




1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“. Drücken Sie auf **Spar-Umluft**.

2 Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf **GEWICHT/TEMP**, und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf die gewünschte Temperatur. Wenn das Blinken aufgehört hat, bevor Sie die Temperatur eingestellt haben, müssen Sie **GEWICHT/ TEMP** erneut drücken und dann die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen.

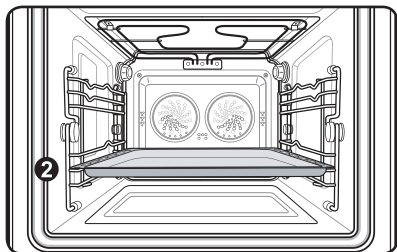




3 Drücken Sie die **GARZEIT**-Taste, und stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Die Zeit blinkt.

4 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

5 Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.

* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Spar-Umluft-Modus vorzuheizen.

Lebensmittel	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör
Biskuitkuchen	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Ofengestell
Kleiner Kuchen	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Backblech
Muffins	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Ofengestell
Rindfleisch, Rinderbraten/ 1 kg Medium	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ofengestell + Backblech
Kartoffelgratin	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofengestell

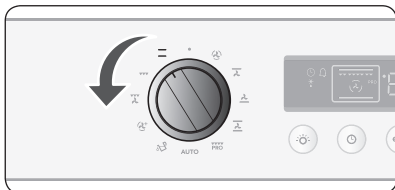
Bemerkung

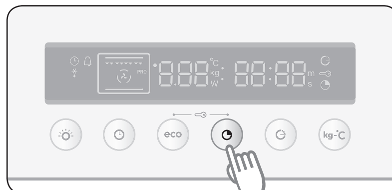
Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Energiespartipp

- Bei einer Garzeit von mehr als 30 Minuten können Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus.
- Vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs oft zu öffnen, damit die Temperatur im Innenraum bleibt und Sie so Energie und Zeit sparen können.

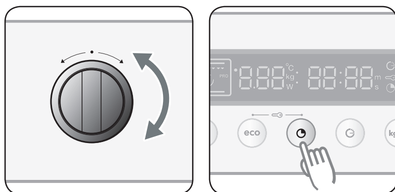
EINSTELLEN DER GARZEIT





1 Wählen Sie den gewünschten Modus und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).

2 Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste.



3 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste, um die Einstellung der Garzeit abzuschließen.

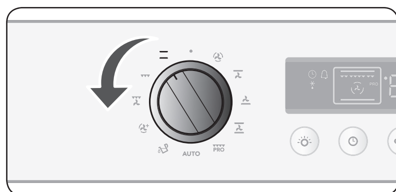
4 Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

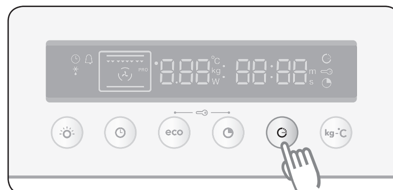
Bemerkung

1) Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, „0:00“ blinkt auf dem Display, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

2) Sie können die programmierte Garzeit in der oben angegebenen Reihenfolge erneut einstellen.

3) Drücken Sie zum Löschen der programmierten Garzeit auf die **GARZEIT**-Taste, und stellen Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf Null.

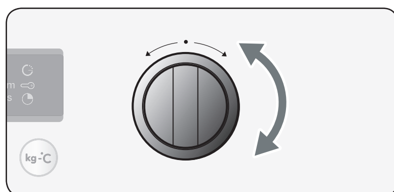


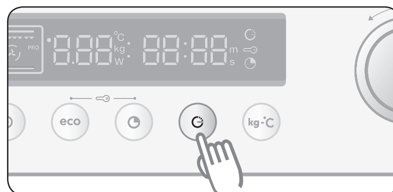


1 Wählen Sie den gewünschten Modus (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).

2 Drücken Sie auf die **ENDZEIT**-Taste.

Beispiel Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00.Die Anzeige „13:00“ blinkt auf dem Display.





3 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Stunde und Minute einzustellen. (14:00).

Beispiel Die gewünschte Zeit ist 14:00.

4 Drücken Sie erneut auf die **ENDZEIT**-Taste.

Beispiel Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00.
Die gewünschte Endzeit ist 14:00.
Die Garzeit „1:00“ wird angezeigt.

5 Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

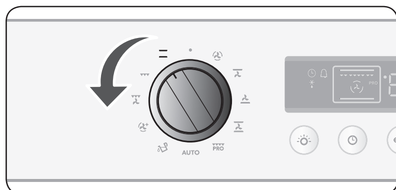
Bemerkung

1) Die Garzeit wird auf dem Display abwärts gezählt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, „0:00“ blinkt auf dem Display, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet.
Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

2) Sie können während des Garvorgangs die eingestellte Garzeit ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste, und ändern Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.

3) Drücken Sie zum Löschen der programmierten Garzeit auf die **GARZEIT**-Taste, und stellen Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf Null.

Beispiel im Oberhitze- + Unterhitze-Modus: Aktuelle Uhrzeit: 12:00
Garzeit: 2 Stunden
Endzeit: Der Garvorgang soll um 18:00 beendet sein.

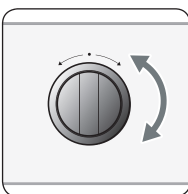


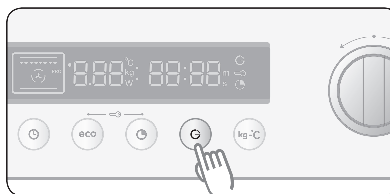


1 Wählen Sie den gewünschten Modus (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).

2 Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste, und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Garzeit (2 Stunden) einzustellen.







3 Drücken Sie auf die **ENDZEIT-Taste.**

- ▶ Die Garzeit wird der aktuellen Uhrzeit hinzugerechnet, und „14:00“ wird angezeigt.
- ▶ Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Endzeit (18:00) einzustellen.

4 Drücken Sie auf die **ENDZEIT**-Taste.

- ▶ Auf dem Display sehen Sie die Anzeige, dass eine Reservierung vorgenommen wurde.
- ▶ Der Ofen startet automatisch zur reservierten Zeit 16:00, und die Garzeit wird angezeigt.

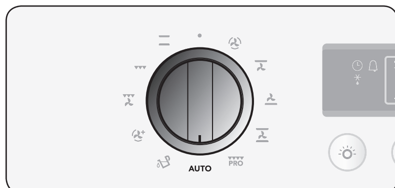
Bemerkung

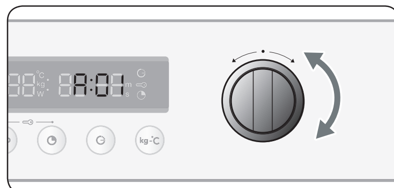
- Garzeit und Endzeit können vor der reservierten Zeit geändert werden.

WARNUNG:

Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Ofen, da sie sonst verderben könnten.

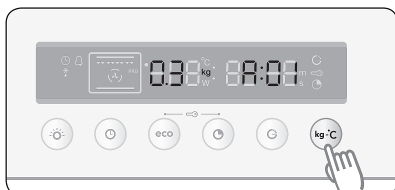
**Die 40 Auto-Menü-Funktionen umfassen/bieten vorprogrammierte Garzeiten.
Sie brauchen weder die Garzeiten noch die Temperatur einzustellen.**

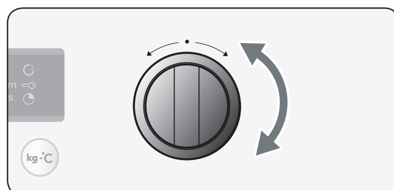




1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUTO“.

2 Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um eine automatische Kochfunktion auszuwählen.





3 Drücken Sie auf **GEWICHT/TEMP**. Der Gewichtsbereich beginnt zu blinken.

4 Wenn Sie das Gewicht ändern wollen, drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.

5 Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.
- ▶ Auto-Menü startet. Nach Abschluss des Kochvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal aus, und „Ende“ blinkt viermal. Der Ofen gibt dann einmal pro Minute ein akustisches Signal aus.

Bemerkung

1) Einige der Auto-Menüs sind kontinuierliche Programme. Bei anderen müssen die Lebensmittel gewendet werden. Der Ofen erinnert Sie mit einem akustischen Signal daran.

2) Die eingestellte Ofentemperatur und die Garzeit werden während des Betriebs des Auto-Menüs angezeigt.

3) Während des Garvorgangs können Temperaturen und Zeiten nicht geändert werden.

VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Der Auto-Menü-Modus ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen 40 vorprogrammierten Einstellungen, um Ihre Lieblingsspeisen bequem zu kochen, zu braten oder zu backen. Garzeit und Garstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der 40 Einstellungen und stellen Sie das Gewicht ein, um den Kochvorgang zu starten.

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
A:01	**Tiefkühlfisch-stäbchen**	0,3-0,5	Backblech	2	Die Tiefkühlfischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Durch Wenden beim akustischen Signal können Sie bessere Ergebnisse erzielen.
A:02	**Tiefkühlchips**	0,4-0,5	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Metall-Backblech verteilen.
A:03	**Tiefkühlpizza**	0,3-0,4 0,4-0,5	Ofengestell	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Ofengestells setzen.
A:04	**Tiefgefrorene Kroketten**	0,4-0,6	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Kroketten gleichmäßig auf dem Metall-Backblech verteilen.
A:05	**Brownies**	0,5-0,7	Ofengestell	2	Den Teig in eine runde Schüssel aus Jenaer Glas geben und auf einem Keramikteller auf das Ofengestell setzen.
A:06	**Croissants**	0,2-0,4	Backblech	2	Backpapier verwenden. Die Croissants nebeneinander auf das Backblech legen.
A:07	**Holländischer Butterkuchen**	0,5-0,7	Ofengestell	1	Den frischen Teig in eine runde Metall-Backform geben. Auf das Gestell setzen.
A:08	**Kastenkuchen**	0,7-0,8	Ofengestell	2	Den frischen Teig in eine Kastenform aus Metall mit ausreichender Größe (Länge 25 cm) geben. Die Form längs der Tür auf das Ofengestell setzen.
A:09	**Muffins**	0,5-0,6	Ofengestell	2	Den Muffinteig in eine Metall-Muffinform für 12 Muffins geben. Die Form in die Mitte des Ofengestells setzen.
A:10	**Aufgehender Hefeteig**	0,3-0,6	Ofengestell	2	Den Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot vorbereiten. Den Teig in ein großes, rundes, hitzebeständiges Gefäß geben und mit Folie abdecken.
A:11	**Biskuitkuchen**	0,3-0,6	Ofengestell	1	Den Ofen bei konventioneller Hitze auf 180 °C vorheizen. Den Teig in eine runde, schwarze Backform (300 g: 18 cm, 400 g: 24 cm, 500 g: 26 cm Durchmesser) geben. Die Form in die Mitte des Ofengestells setzen.

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
A:12	**Weißbrot**	0,7-0,8	Ofengestell	2	Den frischen Teig in eine Kastenform aus Metall mit ausreichender Größe (Länge 25 cm) geben. Die Form längs der Tür auf das Ofengestell setzen.
A:13	**Selbst gemachte Pizza**	0,6-1,0	Backblech	1	Die Pizza auf das Blech legen. Der Gewichtsbereich schließt Beläge wie Sauce, Gemüse, Schinken und Käse ein.
A:14	**Lasagne**	0,8-1,1	Ofengestell	2	Frische Lasagne zubereiten oder Fertigprodukt verwenden und in ein ofenfestes Gefäß mit ausreichender Größe geben. Gefäß in die Mitte des Ofens setzen.
A:15	**Kartoffelgratin**	0,7-1,0	Ofengestell	2	Das frische Kartoffelgratin in ein Geschirr aus Jenaer Glas geben. Das Gefäß auf das Gestell setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
A:16	**Quiche**	0,7-0,9	Ofengestell	1	Wir empfehlen, den Ofen mit Unterhitze und Umluft auf 190 ˚C vorzuheizen, bis das akustische Signal ertönt. Die Metallbackform verwenden. Nach dem Vorheizen in die Mitte des Ofengestells setzen.
A:17	**Apfelkuchen**	1,2-1,4	Ofengestell	1	Den Apfelkuchen in ein rundes Metallgefäß geben. Auf das Ofengestell setzen. Der Gewichtsbereich schließt Äpfel u. dgl. ein.
A:18	**Gemüsegratin**	0,4-0,8	Ofengestell	2	Gemüsegratin in einem ofenfesten runden Gefäß vorbereiten. Gefäß in die Mitte des Ofens setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
A:19	**Lachsfilet/ -steak**	0,3-0,6	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Die Lachssteaks marinieren und nebeneinander auf Grillgestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:20	**Garnelen**	0,2-0,5	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Die rohen Garnelen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
A:21	**Beefsteak, dünn, durchgebraten**	0,3-0,6	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 ˚C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
A:22	**Beefsteak, dick, medium**	0,6-0,8	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 ˚C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:23	**Lammkoteletts**	0,3-0,6	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 ˚C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:24	**Roastbeef - medium - nicht durchgebraten**	1,1-1,3	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.
A:25	**Roastbeef, medium - durchgebraten**	1,1-1,3	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.
A:26	**Roastbeef, langsam gegart**	1,1-1,3	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein.

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
A:27	**Schweine-braten**	0,7-0,9	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Schweinebraten mit Öl und Gewürzen einstreichen und mit der Fettseite nach unten auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:28	**Hähnchen-schenkel**	0,5-0,7	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Die marinierten Hähnchenschenkel nebeneinander auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:29	**Hühnchen-stücke**	0,5-0,7 1,0-1,2	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Gekühlte Hühnchenstücke mit Öl und Gewürzen bestreichen. Mit der Hautseite nach unten auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:30	**Entenbrust**	0.3-0.5	Ofengestell + Backblech	4 + 1	Entenbrust vorbereiten, mit der Fettseite nach oben auf den Drahtkorbeinsatz legen.
A:31	**Truthahnkeule**	0,8-0,9	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Truthahnkeulen mit Öl und Gewürzen einstreichen auf Ofengestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
A:32	**Ganzes Huhn**	1,0-1,1 1,2-1,3	Ofengestell + Backblech	2 + 1	Das gekühlte Huhn mit Öl und Gewürzen bestreichen und mit der Brust nach unten auf Grillgestell legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.
A:33	**Gebackene Kartoffeln**	0,4-0,8	Backblech	2	Mittelgroße Kartoffeln verwenden. Kartoffeln abspülen und putzen. Haut mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern einstreichen. Kartoffeln nebeneinander auf das Backblech legen.
A:34	**Kartoffelecken**	0,4-0,6	Backblech	2	Kartoffeln abspülen und putzen. In Spalten bzw. kleine Kartoffeln in Hälften schneiden. Mit Olivenöl und Gewürzen einstreichen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und Garvorgang starten.

Nein	Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubleiste	Empfehlung
A:35	**Gebratenes Gemüse**	0,2-0,5	Backblech	4	Gemüse, wie zum Beispiel Zucchinischeiben, Paprikastücke, Auberginenscheiben, Pilze und Cherry-Tomaten auf das Backblech legen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern und Gewürzen einstreichen.
Auftauen					
d:01	**Tiefgekühltes Fleisch**	0,2-0,5	Ofengestell	2	Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und geschnetzeltes Fleisch geeignet. Das Fleisch auf das Ofengestell setzen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1.
		0,8-1,5	Backblech	1	
d:02	**Tiefgekühltes Geflügelfleisch**	0,3-0,6	Ofengestell	2	Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für ganze Hühner und für Hühnerstücke. Das Geflügel auf das Ofengestell setzen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1.
		0,9-1,3	Backblech	1	
d:03	**Tiefgekühlter Fisch**	0,3-0,8	Ofengestell	2	Den Schwanz eines ganzen Fischs mit Aluminiumfolie abdecken. Dieses Programm ist für ganze Fische und für Fischfilets geeignet. Das Fleisch auf das Ofengestell setzen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1.
			Backblech	1	
d:04	**Tiefgekühltes Brot**	0,1-0,3	Backblech	1	Das Brot horizontal, längs der Tür, auf das Backblech setzen, Einschubleiste 1. Dieses Programm ist für alle Arten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes geeignet.
		0,4-0,6			
d:05	**Tiefgekühltes Obst**	0,2-0,6	Ofengestell	2	Gefrorenes Obst gleichmäßig auf Multipfanne, Einschubleiste 1 verteilen. Dieses Programm ist für alle Arten von Obststücken oder Beeren geeignet.
			Backblech	1	

Gemäß Norm EN 60350

1. Backen

Die Empfehlungen zum Backen beziehen sich auf einen vorgeheizten Ofen. Das Backblech mit der abgeschrägten Seite zur Vorderseite (Tür) einsetzen.

Lebensmittelart	Geschirr und Anmerkungen	Einschubleiste	Garmodus	Temp. °C	Mindestgarzeit
Kleine Kuchen	Backblech	2	Oberhitze und Unterhitze	150 - 170	20 - 30
		2	Umluft	150 - 170	20 - 25
	Backblech + Backblech**	1 + 4	Mehrebenen-Kochen	150 - 160	20 - 30
Fettfreier Biskuitkuchen	Springform auf großem Gitter (dunkel beschichtet, 26 cm Durchmesser)	1	Oberhitze und Unterhitze	160 - 180	20 - 30
		1	Umluft	150 - 160	30 - 35
Buttergebäck	Backblech	2	Oberhitze und Unterhitze	150 - 160	20 - 30
		2	Umluft	150 - 160	20 - 30
Hefe-Apfelblechkuchen	Backblech	2	Oberhitze und Unterhitze	150 - 160	40 - 50
		1	Umluft	150 - 160	45 - 55
Apfelkuchen	Großes Gitter und 2 Springformen * (dunkel beschichtet, 20 cm Durchmesser)	1 Diagonal platziert	Umluft und Unterhitze	170 - 190	70 - 90

* Zwei Springformen auf dem Gitter hinten links und vorn rechts angeordnet.

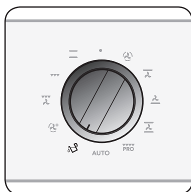
** Zwei Kuchen in der Mitte übereinander angeordnet.

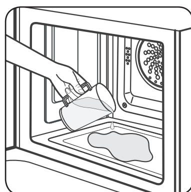
2. Grillen

Den Ofen mit der Grillfunktion 5 Minuten lang vorheizen.

Lebensmittelart	Geschirr und Anmerkungen	Einschubleiste	Garmodus	Temp. °C	Mindestgarzeit
Toastbrot	Ofengestell	4	Grill	270	1. 1 - 2 2. 1 - 2
Rindfleischburger (12 Stck.)	Ofengestell + Backblech (zum Auffangen von Fett)	4	Grill	270	1. 10 - 15 2. 10 - 15

Der Aqua-Clean-Modus ermöglicht Ihnen die Reinigung Ihres Ofens in nur 26 Minuten.





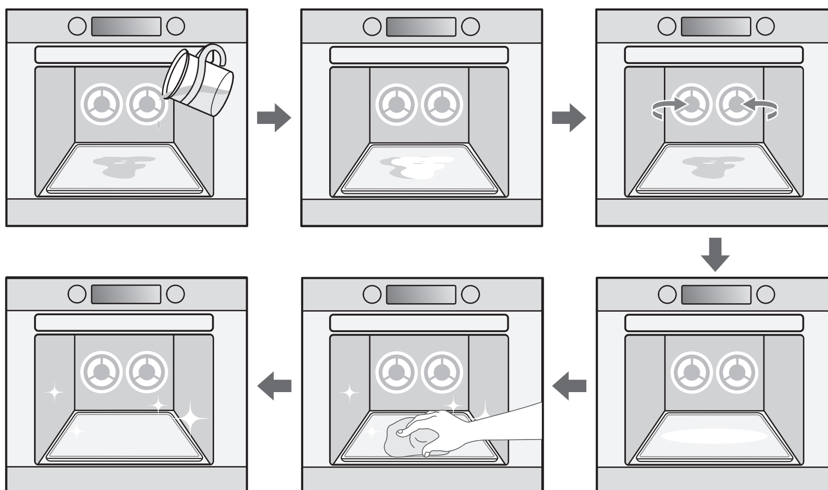


1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position für den Aqua-Clean-Modus.

- ▶ Geben Sie etwa 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Ofens.

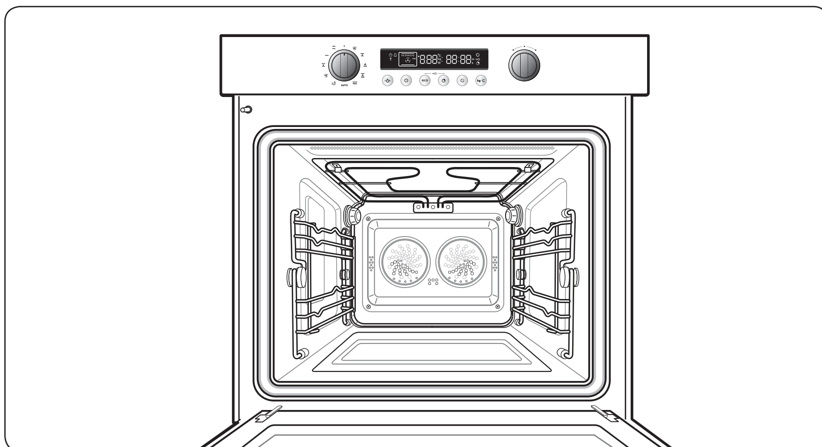
2 Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

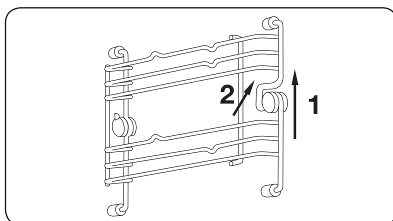
- ▶ Die Ofenlampe erlischt nach 2 1/2 Minuten. Nach 26 Minuten wird der Ofen automatisch angehalten. Wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus.



Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser!
- Verwenden Sie KEINE Hochdruck-Wasser- oder Düsenreiniger zum Reinigen des Ofens.





1 Reinigung im Innern des **Ofenraums**.

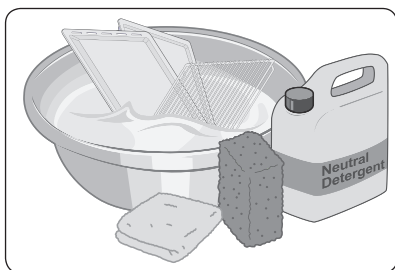
- Linke und rechte Einschubleistenhalterungen vorn anheben (1). Einschubleistenhalterungen zur Mitte bewegen (2) und herausziehen. Mit einem neutralen, in Spülmittel getauchten Tuch Speisereste von der Decke und von den Wänden abwischen.
- Anschließend beide Einschubleistenhalterungen wieder korrekt einsetzen.
- Selbst feste, schwierige Flecken oder trockene Reste können mit Hilfe des Dampfreinigungsprozesses entfernt werden.

2 Reinigung von **Ofenoberfläche, Bedienleiste und Fenster**.

- Die Oberfläche des Ofens kann mit einem feuchten Geschirrtuch abgewischt werden, gefolgt von einem trockenen Tuch, um das Wasser vollständig zu entfernen.
- Beim Reinigen der Bedienleiste keine Gewalt anwenden, denn sie kann beim Reinigen beschädigt werden.
- Das transparente Fenster mit einem neutralen, in Spülmittel getauchten Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch trockenreiben.

3 Reinigung des **Blechs**.

- Mit einem in ein neutrales Reinigungsmittel getauchten Schwamm abwischen und anschließend mit Wasser abspülen.



4 Reinigung der **Zubehörteile**.

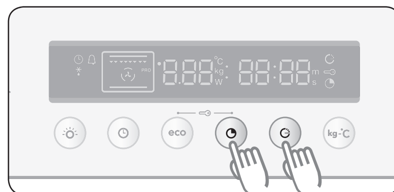
- Mit einem neutralen Reinigungsmittel abwischen; anschließend abtrocknen und wieder in den Ofenraum einsetzen.
- Beim Abwischen der Zubehörteilen mit einem Scheuermittel keine Gewalt anwenden, da sonst die beschichtete Oberfläche beschädigt werden könnte.

WARNUNG:

- NIEMALS Benzen, Verdünnungsmittel oder Metall-Scheuermittel zum Reinigen verwenden, denn dies könnte zur Verfärbung oder Beschädigung der Oberfläche führen.
- Beim Reinigen kein Wasser auf die Maschine sprühen. Dies kann Stromschläge oder Feuer zur Folge haben.
- Blech nicht zum Trocknen in direktes Sonnenlicht stellen. Dies kann Verformungen oder Beschädigungen zur Folge haben.

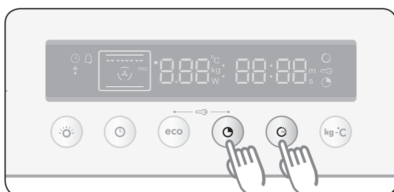
AUSSCHALTEN DES AKUSTISCHEN SIGNALS





1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.

2 Drücken Sie zum Ausschalten des akustischen Signals gleichzeitig auf die **GARZEIT**- und die **ENDZEIT-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt**.

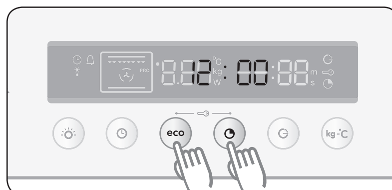


3 Drücken Sie zum erneuten Einschalten des akustischen Signals nochmals gleichzeitig auf die **GARZEIT**- und die **ENDZEIT-**Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

Das Kindersicherungsschloss des Ofens ermöglicht Ihnen, die Bedienleiste zu sperren, sodass sie nicht versehentlich betätigt werden kann.

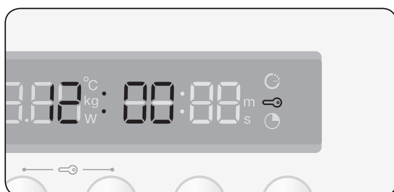
Sperren des Ofens:





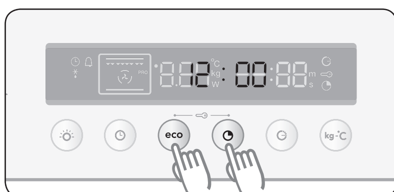
1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.

2 Drücken Sie gleichzeitig auf die **SPAR-UMLUFT**- und die **GARZEIT**-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.



3 Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entsperren des Ofens:





1 Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“. Drücken Sie gleichzeitig auf die **SPAR-UMLUFT**- und die **GARZEIT**-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

2 Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.

Auswechseln der Ofenlampe und Reinigen der Glasabdeckung

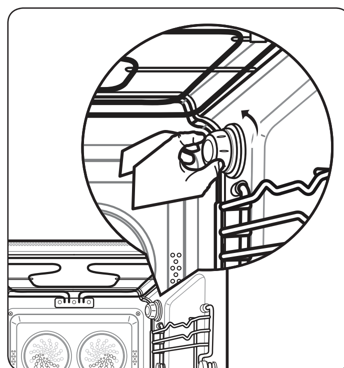
1. Die Abdeckung durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn abnehmen.

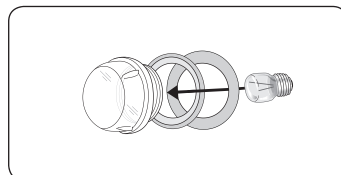
2. Den Metallring und den Blechring entfernen und die Glasabdeckung reinigen.

3. Falls erforderlich die Glühbirne mit einer bis 300 °C hitzefesten Ofenglühbirne (25 Watt, 230 V) ersetzen.

4. Den Metallring und den Blechring wieder an der Glasabdeckung anbringen.

5. Die Glasabdeckung wieder aufschrauben.





FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
E-21	TEMP SENSOR OPEN ERROR Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, über 250 steigt.
E-22	TEMP SENSOR SHORT ERROR Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, unter 5 fällt.
E-23	TEMP SENSOR TARGET TEMP Tritt auf, wenn das Vorheizen nicht abgeschlossen ist und die Temperatur des Innenraums 30 Minuten lang unter 120 °C liegt.
E-24	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR Tritt auf, wenn die Temperatur des Innenraums 10 Minuten lang über 250 °C liegt.
E-51	EEPROM OPEN ERROR Tritt auf, wenn die EEPROM-Kommunikation während des ersten Startvorgangs fehlschlägt.
E-53	EEPROM READ & WRITE ERROR EEPROM wird nicht verwendet.
E-81	NAK SIGNAL ERROR DAS NAK-Signal tritt auf, wenn der erste Startvorgang mehr als 10 Sekunden dauert.
E-83	COMMUNICATION ERROR Tritt auf, wenn zwischen Haupt- und Unter-PCB mehr als 10 Sekunden lang keine Kommunikation stattfindet.
SE	KEY SHORT ERROR Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste gedrückt und mehr als 60 Sekunden lang gehalten wird. Er kann auftreten, wenn Wasser in die Bedienleiste eindringt oder sich Staubteilchen auf dem TOUCHPAD befinden.

Wenn einer dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ATAG.

TECHNISCHE DATEN

Modell	OX4411BUU / OX4492BUU
Stromquelle	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Max. Leistung Grill-Modus Umluft-Modus	 2500 W 2500 W 2400 W
Kühlverfahren	Kühlventilatormotor
Abmessungen Größe des Geräts: Einbaugröße:	 B 595 x H 454 x T 569,4 mm B 555 x H 445 x T 548,8 mm
Volumen	50 Liter
Gewicht Netto Versand	 30,6 kg 37,1 kg

ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Gerätes kann dem Recycling zugeführt werden und besteht möglicherweise aus den folgenden Materialien:

- Pappe
- Papier
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)
- Polypropylen-Band (PP)

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Gerät ist mit einem durchgestrichenen Abfallbehälter markiert. Dies bedeutet, dass die getrennte Entsorgung vorgeschrieben ist, um negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden. Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, müssen Sie es einer speziellen Entsorgungseinrichtung bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler übergeben.

Die getrennte Entsorgung ermöglicht darüber hinaus die Wiedergewinnung von Materialien, die bei der Fertigung dieses Geräts verwendet wurden; dies spart Rohmaterialien und Energie.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

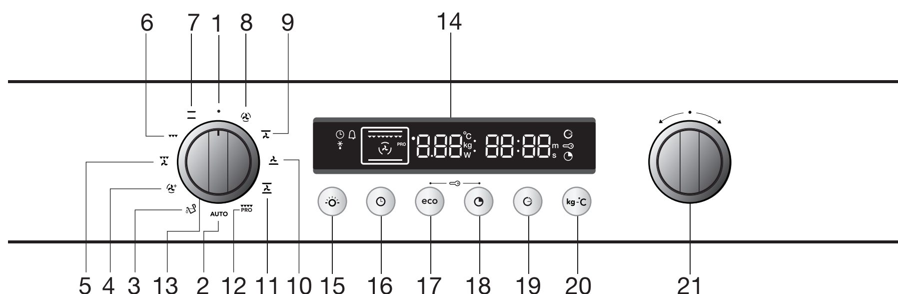
CONTENTS

Control panel 5
Oven features 6
Accessories 7
Using this manual 7
Safety 8
Setting the clock 12
Setting the energy save mode. 13
Standby mode. 13
ECO mode 13
Types of heating 14
Using the oven mode 16
Oven Setting 16
Hot Air setting 18
Cooking guide. 18
Hot Air + Top heat setting 19
Cooking guide. 19
Top Heat + Bottom heat setting 20
Cooking guide. 20
Grill setting 21
Cooking guide. 21
Top heat + Fan setting 22
Cooking guide. 22
Hot Air + Bottom heat setting 23
Cooking guide. 23
Intensive setting 24
Cooking guide. 24
ProRoasting setting. 25
Cooking guide. 25
Multi-level cook setting 26
Cooking guide. 26
Using the eco hot air mode 27
ECO Hot Air. 27
Cooking guide. 28
Setting the cook time 29
Setting the end time 30
Cooking time reservation function 31
Using the auto menu mode 32
Test dishes. 37

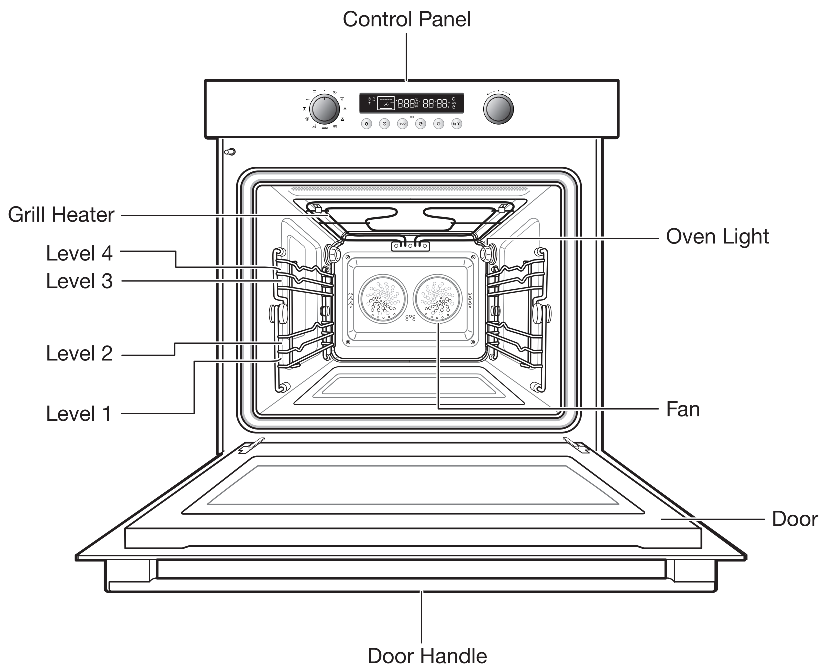
CONTENTS

Using the aqua clean mode 38
Cleaning 39
Switching off the beeper 41
Child safety lock 42
Changing the oven lamp 43
Error codes 44
Technical specifications 45
Disposal of appliance and packaging 46

CONTROL PANEL



1. OFF
2. AUTO
3. AQUA CLEAN
4. MULTI LEVEL COOKING
5. TOP HEAT + FAN
6. GRILL
7. TOP HEAT + BOTTOM HEAT
8. HOT AIR
9. HOT AIR + TOP HEAT
10. HOT AIR + BOTTOM HEAT
11. INTENSIVE
12. PROROASTING
13. MODE SELECTOR
14. DISPLAY
15. OVEN LIGHT ON/OFF
16. CLOCK
17. ECO HOT AIR
18. COOK TIME
19. END TIME
20. WEIGHT/TEMP
21. MULTI-FUNCTION SELECTOR

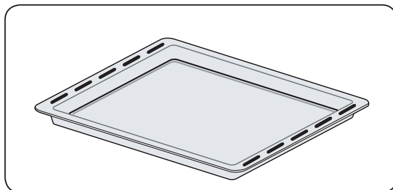


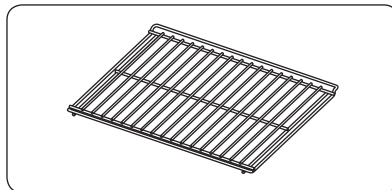
Note

- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 3 and 4 are mainly used for the grill function.
- Please refer to the Cooking Guides provided throughout this booklet to determine the appropriate shelf level for your dishes.

ACCESSORIES

The following accessories are provided with your Oven:





1 Baking Tray

2 Oven Rack (for all levels)

Note

Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate accessory for your dishes.

USING THIS MANUAL

Thank you for purchasing a ATAG oven.

Your Owner's Manual contains essential information on using and caring for your new oven. The installation instructions are included separate.

Before using your oven, please read the safety instructions and all the information in this manual first and keep it for future reference.

Safe use



- **WARNING**: this appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- This appliance is only designed for household use. Use it only for food preparation.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Never cover the ventilation openings.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- In connection with electrical safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.



- **WARNING**: never heat sealed tins. Pressure develops in the tin which can make it explode.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Do not use the appliance for storing flammable materials or materials that warp easily.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Use oven gloves or a pot-holder to remove dishes and accessories from the appliance.
- Ensure that food is always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors including the quantity and type of food. Any bacteria present in the food are only destroyed if the food is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Allow the food to cook for longer if you are not sure if the food has been heated through.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- Remove all excess spillage and utensils before cleaning with pyrolytic self cleaning function.
- If, for cleaning, the controls have to be set to a position higher than for normal cooking purposes (pyrolytic), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.



- **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING**: If the (glass) control panel is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING**: Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and keep the door closed.
- **WARNING**: Danger of fire: do not store items in the oven.

Children

- Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not store anything of interest to children in cabinets above or behind the appliance.



- **WARNING**: Keep children at a safe distance from the oven during baking or roasting. The oven becomes hot during use. Do not touch the elements and the interior until the oven has cooled completely.
- **WARNING**: The outside of the oven may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot. Please be careful if children are around.

Safe use of oven / Steam oven

- The oven is fully insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating up falls well within the norm.
- The oven has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb to avoid risk of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Close the oven door during cooking.
- Open the oven door carefully; hot steam will escape.
- Do not store flammable materials in the oven.
- Frozen products such as pizzas should be cooked on the grid shelf. If the baking tray is used, it may become deformed due to the large differences in temperature.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks heat flow, which may result in inferior cooking results.
  This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- Smaller quantities require a shorter cooking time. When the cooking times given in recipes are used, you might burn them.
- Never pour cold water on the hot oven floor. This can damage the enamel.
- Fruit juices can result in stains on the oven floor that are difficult to remove. When cooking moist pastries (such as apple pie), use a baking tin/griddle/roasting tin as a drip tray. Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. It is advisable to clean the oven immediately after it has cooled down.
  Note: the water in the steam oven insert pan is still hot!
- Heat and steam resistant baking tins should be used in the steam oven. Silicone baking tins are not suitable when combining hot air circulation and steam.
- Do not use baking tins that have areas of rust. Even tiny patches can lead to rust in the oven interior.

Installation

- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- This appliance should only be connected by a registered installer!
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- To avoid dangerous situations, a damaged connecting cable should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- The equipment should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the equipment can then not be guaranteed.



- **WARNING**: Never open the appliance casing. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Freestanding micro wave ovens shall not be placed in a cabinet.
- Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

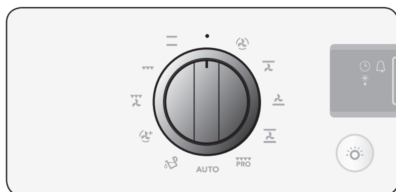
If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.



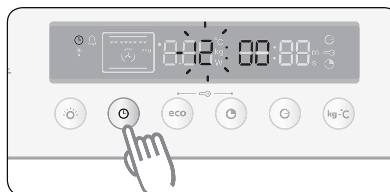
If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

When the appliance is first plugged in, the display lights up.

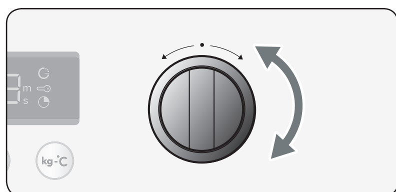
Setting the Clock (example 15:15)



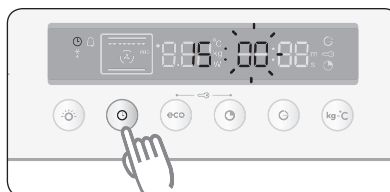
1 Turn the **MODE SELECTOR** to the "OFF" position.



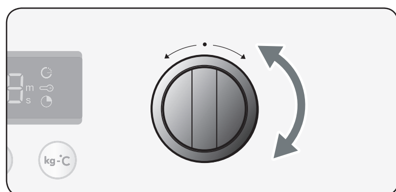
2 Press **CLOCK**. The "12" starts blinking.



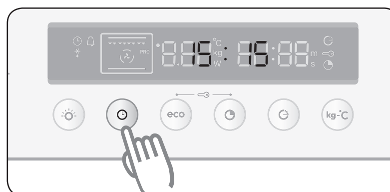
3 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the hour.



4 Press **CLOCK** again. The "00" starts blinking.



5 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the minutes.



6 Press **CLOCK** again. The clock sets by itself within 5 seconds.

Note

If you want to change a setting after you have pressed a button, the setting starts blinking. You can only change this setting during blinking. If it has stopped blinking, you have to press the button so it will start blinking again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

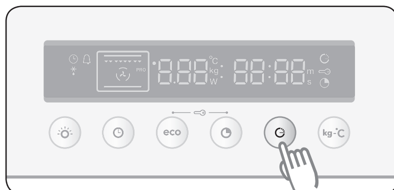
The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

Standby mode

The oven will automatically go to Standby mode after 10 minutes if not operated (default).

ECO mode

In ECO mode, the current time is not displayed. You cannot use the oven.



1 Press **END TIME** for 3 seconds. The oven switches to ECO mode and the display shows nothing.

2 To go to Standby mode, open the door or press any button. The display will show the current time and the oven is ready for use.

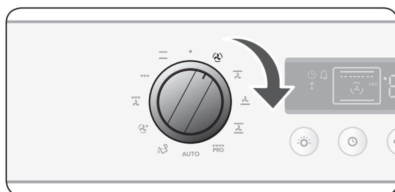
TYPES OF HEATING

The following table represents the various oven modes and settings of your oven.
Use the cooking guide tables for those modes as guidelines for cooking.

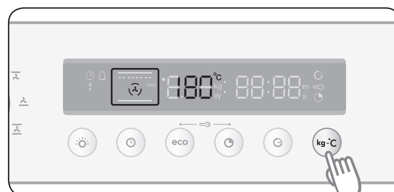
	Hot Air Setting Food is heated by hot air from the back of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking. Suggested temperature: 180 °C
	Hot Air + Top Heat Setting Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. Especially recommended for meats. Suggested temperature: 180 °C
	Top Heat + Bottom Heat Setting Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting. Suggested temperature: 200 °C
	Grill Setting Food is heated by the top heating element. Suggested temperature: 220 °C
	Top heat + Fan setting The heat generated by the top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish. Suggested temperature: 220 °C
	Hot Air + Bottom Heat Setting Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned. Suggested temperature: 180 °C
	Intensive Setting This mode activates all heating elements such as top, bottom and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies. Suggested temperature: 180 °C
PRO	**ProRoasting** This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of preselection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish. Suggested temperature: 100 °C

	**Multi-level Cook Mode** Multi-level cook is available for when you wish to cook a larger quantity of food. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits.
	**ECO Hot Air Setting** This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The cooking time will be increased a little but you can achieve the even baking results without the burning on your dishes. Suggested temperature: 180 °C **Note** The energy efficiency class of the ECO Hot air mode of heating shall be determined in accordance with EN50304.
AUTO	**Auto menu Programmes** 40 pre-programmed auto cook and auto defrost settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme, the weight of your dish and start the auto cooking process.
	**Aqua Clean** By the help of hot steam the surface of the oven cavity will be soaked and you can easily clean your oven. The Aqua Clean programme takes only 26 minutes time.

Oven Setting

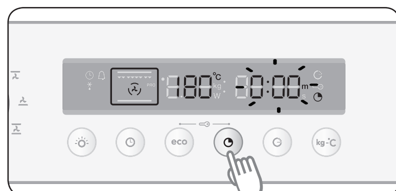


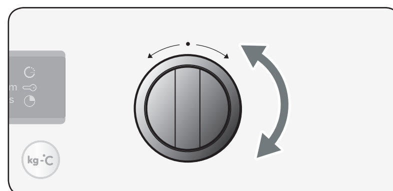
1 Turn the **MODE SELECTOR** to the desired oven mode. The oven mode and recommended temperature will be displayed.



2 To change the temperature, press **WEIGHT/TEMP** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired temperature. If the blinking has already stopped before you have set the temperature, press **WEIGHT/TEMP** again and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

	Hot air	180°C
	Hot air + Top Heat	180°C
	Top Heat + Bottom Heat	200°C
	Grill	220°C
	Top heat + Fan	220°C
	Hot air + Bottom Heat	180°C
	Intensive	180°C
PRO	**ProRoasting**	100°C
	Multi-level Cook	180°C
	ECO Hot air	180°C





3 Press the **COOK TIME** to set the desired cooking time. The time is blinking.

4 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired cooking time.

5 Automatically start after 5 seconds.

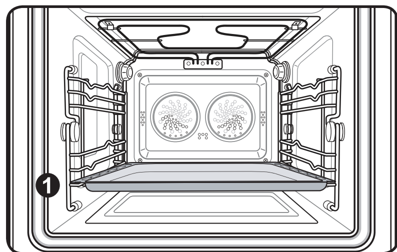
Note

1) During cooking, cook time and temperature are available to change the setting.

2) In Oven Mode settings, the convection heater and top and bottom heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

Hot Air setting

Food is heated by hot air from the two fans and heating element, which are located in the rear back side of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.



Place the trays on level 1 or 2.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Hot Air mode.

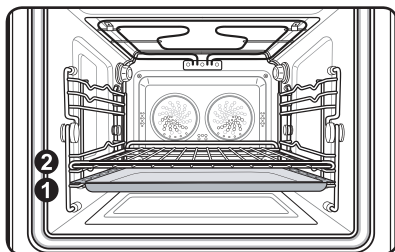
Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Hazelnut Cake Square Mould	1	160 - 170	1:00 - 1:10	Oven rack
Lemon Cake Ring-Shaped or Bowl Mould	1	150 - 160	0:50 - 1:00	Oven rack
Sponge Cake	1	150 - 160	0:25 - 0:35	Oven rack
Fruit Flan Base	1	150 - 170	0:25 - 0:35	Oven rack
Flat Streusel Fruit Cake (Yeast Dough)	2	150 - 170	0:30 - 0:40	Baking tray
Croissants	1	170 - 180	0:10 - 0:20	Baking tray
Bread Rolls	1	180 - 190	0:10 - 0:15	Baking tray
Cookies	2	160 - 180	0:10 - 0:20	Baking tray
Frozen Oven Chips	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Baking tray

Note

Preheating is recommended.

Hot Air + Top heat setting

Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. This setting is especially recommended for cooking meats.



When cooking meat, place on rack on Level 2 and set baking tray on Level 1 to catch drippings.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.
We recommend to preheat the oven using Hot Air + Top Heat mode.
Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 2.

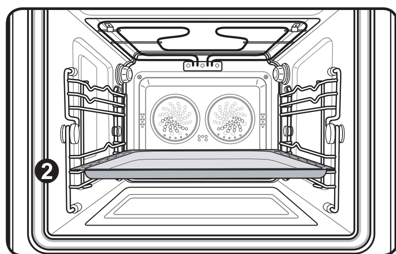
Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Beef Roast Beef / 1 kg Medium	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray
Pork Shoulder Joint / Roll 1 kg	2 + 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Oven rack + Baking tray
Lamb Roast Lamb / Leg of Lamb 0.8 kg	2 + 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Oven rack + Baking tray
Chicken Whole Chicken 1.2 kg	2 + 1	200 - 220	0:50 - 1:10	Oven rack + Baking tray
Fish Whole Trouts 2 pcs / 0.5 kg	2 + 1	180 - 200	0:30 - 0:40	Oven rack + Baking tray
Duck Breast 0.3 kg	2 + 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Oven rack + Baking tray

Note

Preheating is recommended.

Top Heat + Bottom heat setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for traditional baking and roasting.



Baking tray or oven rack is usually placed on Level 1 or 2.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Top Heat + Bottom Heat mode.

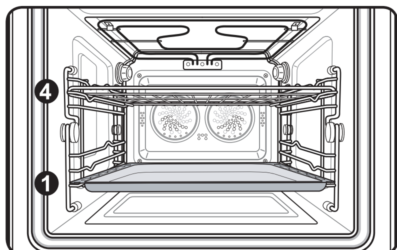
Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Oven rack
Vegetables Gratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Potato Gratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Oven rack
Frozen Pizza Baguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Baking tray
Marble Cake	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Oven rack
Loaf Cake	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Oven rack
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Cookies	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Baking tray

Note

Preheating is recommended.

Grill setting

Food is heated by the top heating elements.



For grilling, Oven rack is usually placed on Level 4 or Oven rack with baking tray on level 4 and level 1.

* Temperatures Setting: 150 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

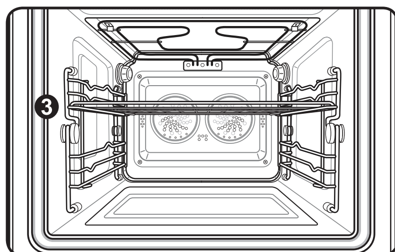
Food Item	Shelf Level	Time (h) 1st side	Time (h) 2nd side	Accessory
Kebab Spits	4 + 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Oven rack + baking tray
Pork Steaks	4 + 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Oven rack + baking tray
Sausages	4 + 1	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Oven rack
Chicken Pieces	4 + 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Oven rack + baking tray
Salmon Steaks	4 + 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Oven rack + baking tray
Sliced Vegetables	4	0:15 - 0:20	-	Baking tray
Toast	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Oven rack
Cheese Toasts	4	0:03 - 0:04	-	Oven rack

Note

Preheating is recommended.

Top heat + Fan setting

The heat generated by the top heating element is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It is not necessary to turn over food and it will get the crispy texture.



For grilling, oven rack or baking tray are usually placed on Level 3 .

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

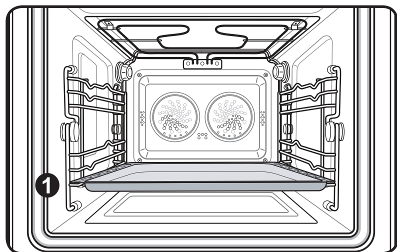
Food Item	Shelf Level	Time (h)	Accessory
Sausages	3	0:08 - 0:10	Oven rack
Potato wedges	3	0:20 - 0:25	Oven rack
Frozen oven chips	3	0:15 - 0:20	Baking tray
Frozen Croquettes	3	0:20 - 0:25	Baking tray
Frozen Nuggets	3	0:15 - 0:20	Baking tray
Salmon Steak	3 + 1	0:15 - 0:20	Oven rack + baking tray
Fish fillet	3 + 1	0:12 - 0:17	Oven rack + baking tray
Whole fish	3 + 1	0:15 - 0:20	Oven rack + baking tray
Chicken pieces	3 + 1	0:30 - 0:40	Oven rack + baking tray

Note

Preheating is recommended.

Hot Air + Bottom heat setting

Hot air and the bottom heating element combine to heat food. This is a useful setting for crisping and browning.



Baking tray or oven rack is often used on Level 1.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Hot Air + Bottom Heat mode.

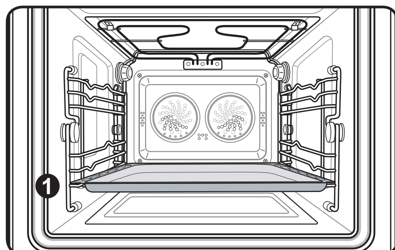
Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Homemade Pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Baking tray
Chilled Pre-baked Quiche / Pie	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Oven rack
Frozen Self Rising Pizza	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Baking tray
Frozen Pizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Oven rack
Chilled Pizza	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Baking tray
Apple pie	1	160 - 180	0:70 - 0:80	Oven rack
Puff Pastry, apple filling	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Baking tray

Note

Preheating is recommended.

Intensive setting

This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies.



Baking tray or oven rack is often used on Level 1.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Intensive mode.

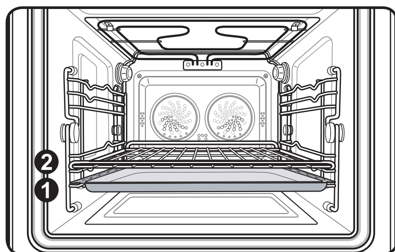
Food item	Shelf level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Oven rack
Vegetables Gratin 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Oven rack
Potato Gratin 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack
Beef Roast Beef / 2 kg Medium	2 + 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray
Duck Whole / 2 kg	2 + 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray
2 Chickens Whole / 1.2 kg each	2 + 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray

Note

Preheating is recommended.
Turnover is not necessary but you can get the better results if you turnover at half time.

ProRoasting setting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C.
The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat.
After this stage the food is cooked gently by the low temperature of preselection.
This process is done while the top and the bottom heaters are operating.
This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.



Oven rack and baking tray is often used on Level 2 and 1.

* Temperatures Setting: 40 - 150 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

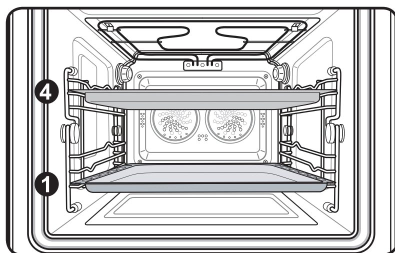
Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Roast beef	2 + 1	60 - 80	3:30 - 4:30	Oven rack + baking tray
Pork roast	2 + 1	70 - 90	3:30 - 4:00	Oven rack + baking tray
Duck breast	2 + 1	60 - 80	1:30 - 2:00	Oven rack + baking tray
Fillet of beef	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Oven rack + baking tray
Pork fillet	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Oven rack + baking tray

Multi-level cook setting

This mode is suitable for cooking with two different levels at the same time. This mode works by the circulation of heated air. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits.
The cooking time will be increased compared to 1 level cooking, but you can bake double quatity at once at the same time.



For Multi-Level Cook, 2 Baking trays or 1 baking tray and oven rack are usually placed on Level 1 and 4.

* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Multi-Level Cook mode.

Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Small cakes	1 + 4	150 - 160	0:20 - 0:30	2 baking trays
Mini pies	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 baking trays
Croissants	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 baking trays
Puff pastry	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 baking trays
Cookies	1 + 4	170 - 190	0:15 - 0:20	2 baking trays
Lasagne	1 + 4	160 - 180	0:30 - 0:50	Oven rack + Baking Tray
Frozen oven chips	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 baking trays
Frozen Nuggets	1 + 4	180 - 200	0:20 - 0:30	2 baking trays
Frozen pizza	1 + 4	200 - 220	0:20 - 0:30	Oven rack + Baking Tray

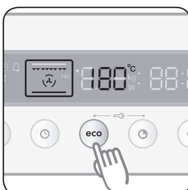
Note

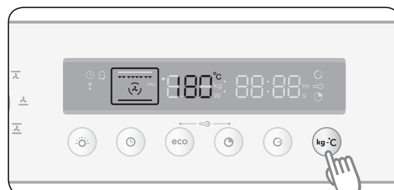
Preheating is recommended.

ECO Hot Air

This mode uses the optimized heating system so that you save energy during cooking your dishes.
The cooking time will be increased a little but you can achieve even baking results on your dishes.

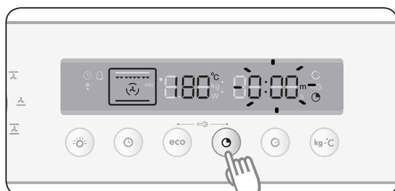


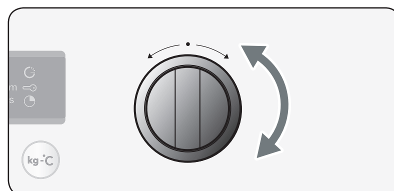




1 Turn the **MODE SELECTOR** to the "OFF" position. Press **ECO HOT AIR**.

2 To change the temperature, press **WEIGHT/TEMP** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired temperature. If the blinking has already stopped before you have set the temperature, press **WEIGHT/TEMP** again and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

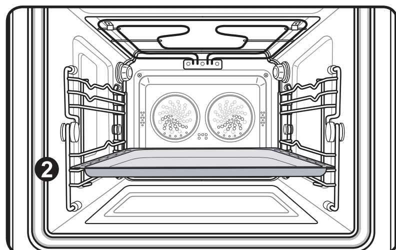




3 Press the **COOK TIME** to set the desired cooking time. The time is blinking.

4 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired cooking time.

5 Automatically start after 5 seconds.



Baking tray or oven rack is often used on Level 2.

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with ECO Hot Air mode.

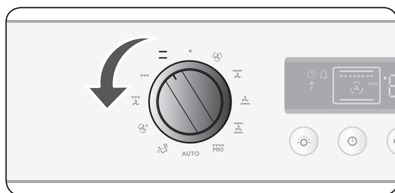
Food Item	Shelf Level	Temperature (°C)	Time (h)	Accessory
Sponge cake	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Oven rack
Small cake	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Baking tray
Muffin	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Oven rack
Beef Roast Beef /1 kg Medium	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Oven rack + Baking tray
Potato Gratin	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Oven rack

Note

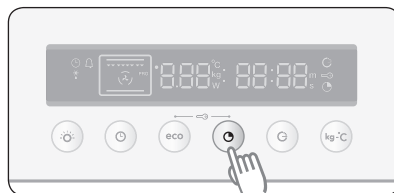
Preheating is recommended.

Energy saving tip

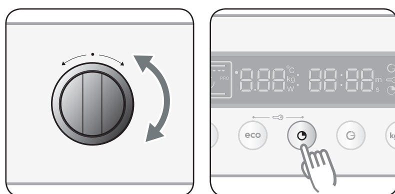
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5 - 10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in the cavity and to save energy and time.



1 Choose the desired mode and function (and set the temperature if preferred).



2 Press **COOK TIME**.



3 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the desired Cook Time and press **COOK TIME** to end the setting of the cook time.

4 Automatically start after 5 seconds.

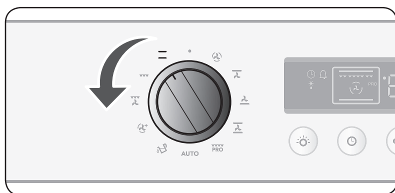
Note

1) When the set time has elapsed, an audible signal sounds, “0:00” will blink in the display and the oven switches itself off. The current time is shown in the display.

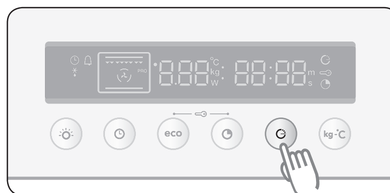
2) You can reset the programmed cook time in the same order as above.

3) To cancel the programmed cook time, press **COOK TIME** and set the time to zero with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

SETTING THE END TIME

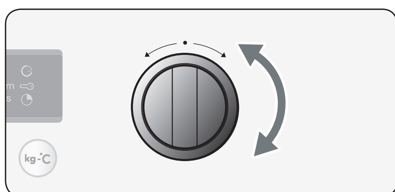


1 Choose the desired mode (and set the temperature if preferred).



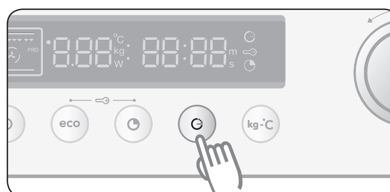
2 Press **END TIME**.

Example Current time is 13:00 The current time's digit "13:00" will blink.



3 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired hour and minute. (14:00).

Example Desired time is 14:00.



4 Press **END TIME** again.

Example Current time is 13:00.
Desired end time is 14:00.
Cooking time "1:00" is displayed.

5 Automatically start after 5 seconds.

Note

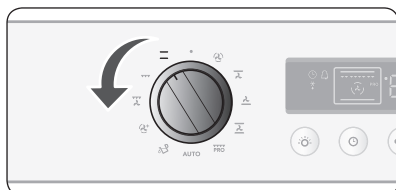
1) The cooking time will count down in the time display. When the setting time has elapsed, an audible signal sounds, "0:00" will blink in the display and the oven switches itself off. The current time is shown in the display.

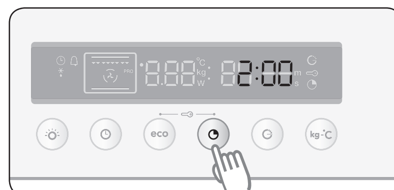
2) During cooking, you can adjust the preset cooking time for better cooking performance. Press **COOK TIME** and change the time with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

3) To cancel the programmed end time, press **COOK TIME** and set the time to zero with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

COOKING TIME RESERVATION FUNCTION

Example by using the Top Heat + Bottom Heat mode: Current time: 12:00
Cook time: 2 hours
End time: you wish to end cooking at 18:00

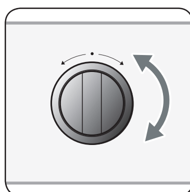


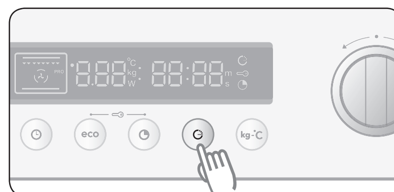


1 Choose the desired mode (and set the temperature if preferred).

2 Press **COOK TIME** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired cooking time (2 hours).







3 Press **END TIME.**

- The Cook Time is added to the current time and “14:00” is displayed.
- Turn the **MULTI FUNCTION SELECTOR** to set the desired End Time (18:00).

4 Press **END TIME**.

- You see a figure in the display, indicating that a reservation has been made.
- The oven automatically starts at the reserved time of 16:00 and the Cook Time is displayed.

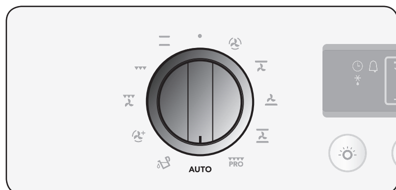
Note

- Cook Time and End Time can be changed before the reserved time.

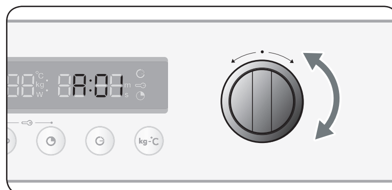
WARNING:

Do not leave the food for too long time in the oven as food may spoil.

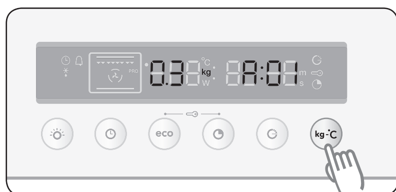
The 40 Auto menu features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the temperature.



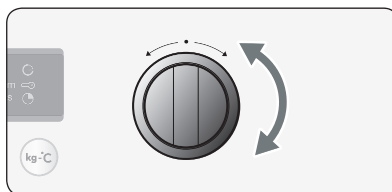
1 Turn the **MODE SELECTOR** to "AUTO" position.



2 Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose an auto menu feature.



3 Press **WEIGHT/TEMP**. The weight range starts blinking.



4 If you want to change the weight; turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

5 Automatically start after 5 seconds.
- ▶ Auto menu starts. When the cooking has finished, the oven will beep and "End" will flash four times. The oven will then beep one time per minute.

Note

1) Some of the Auto menus are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.

2) The oven temperature set and the cook time during the operation of the Auto menu are displayed.

3) Temperatures and times cannot be changed during cooking.

Auto Menu Mode allows you to choose from 40 pre-programmed settings to conveniently cook, roast or bake your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 40 settings and set the weight to start cooking.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:01	**Frozen fish fingers**	0.3-0.5	Baking tray	2	Put frozen fish finger evenly on baking tray. If turnover when beeps, you can get the better results.
A:02	**Frozen oven chips**	0.4-0.5	Baking tray	2	Distribute frozen oven chips on metal baking tray.
A:03	**Frozen pizza**	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack	2	Put frozen pizza in the middle of oven rack.
A:04	**Frozen Croquettes**	0.4-0.6	Baking tray	2	Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.
A:05	**Brownies**	0.5-0.7	Oven rack	2	Put batter' into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.
A:06	**Croissants**	0.2-0.4	Baking tray	2	Use baking paper. Put croissants side by side on the baking tray.
A:07	**Dutch butter pie**	0.5-0.7	Oven rack	1	Put fresh dough into a round metal baking dish. Put on the rack.
A:08	**Dutch loaf Cake**	0.7-0.8	Oven rack	2	Put fresh batter into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthways to the door on oven rack.
A:09	**Muffins**	0.5-0.6	Oven rack	2	Put muffin batter into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.
A:10	**Rising yeast dough**	0.3-0.6	Oven rack	2	Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.
A:11	**Sponge cake**	0.3-0.6	Oven rack	1	Preheat the oven, using the conventional heat mode to 180 °C. Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.
A:12	**White bread**	0.7-0.8	Oven rack	2	Put fresh batter into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish side to side to the door on oven rack.
A:13	**Homemade pizza**	0.6-1.0	Baking tray	1	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:14	**Lasagne**	0.8-1.1	Oven rack	2	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
A:15	**Potato gratin**	0.7-1.0	Oven rack	2	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
A:16	**Quiche**	0.7-0.9	Oven rack	1	We recommend to preheat the oven to 190 ˚C with Bottom + convection mode until beep sounds. Use the metal baking tin. After preheating put in the centre of oven rack.
A:17	**Apple pie**	1.2-1.4	Oven rack	1	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.
A:18	**Vegetable Gratin**	0.4-0.8	Oven rack	2	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish in the centre of oven. After cooking stand for 2-3 minutes.
A:19	**Salmon fillet/ steak**	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	4 + 1	Marinate salmon steaks and put side by side on grill rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:20	**Prawns**	0.2-0.5	Oven rack + Baking tray	4 + 1	Put the raw prawns on the baking tray evenly.
A:21	**Beef steak, thin, welldone**	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	4 + 1	We recommend to preheat the oven to 250 ˚C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:22	**Beef steak, thick, medium**	0.6-0.8	Oven rack + Baking tray	4 + 1	We recommend to preheat the oven to 250 ˚C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:23	**Lamb chops**	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	4 + 1	We recommend to preheat the oven to 250 ˚C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:24	**Roast beef, medium-rare**	1.1-1.3	Oven rack + Baking tray	2 + 1	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminum foil.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:25	**Roast beef, medium-welldone**	1.1-1.3	Oven rack + Baking tray	2 + 1	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.
A:26	**Roast beef, slowly cooked**	1.1-1.3	Oven rack + Baking tray	2 + 1	Brush the beef with oil and spices(pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminum foil.
A:27	**Roast pork**	0.7-0.9	Oven rack + Baking tray	2 + 1	Put pork roast, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue cooking process.
A:28	**Chicken, drumsticks**	0.5-0.7	Oven rack + Baking tray	4 + 1	Put the marinated Chicken drumsticks side by side with skin-side down on the oven rack. Turnover as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:29	**Chicken pieces**	0.5-0.7 1.0-1.2	Oven rack + Baking tray	4 + 1	Brush chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on oven rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A:30	**Duck breasts**	0.3-0.5	Oven rack + Baking tray	4 + 1	Prepare duck breast, put on the Wire tray insert with the fat-side up. Result will be medium
A:31	**Turkey legs**	0.8-0.9	Oven rack + Baking tray	2 + 1	Put turkey legs, brushed with oil and spices on the oven rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue cooking process.
A:32	**Whole chicken**	1.0-1.1 1.2-1.3	Oven rack + Baking tray	2 + 1	Brush chilled chicken with oil and spices and put breast side-down on the grill rack. Turnover, as soon as the oven beeps and push start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes.
A:33	**Baked Potato**	0.4-0.8	Baking tray	2	Use middle sized till large potatoes (each 150-200 g). Rinse and clean potatoes. Brush skin with a mixture of olive oil, salt pepper and herbs. Put potatoes side by side on baking tray.

No	Food Item	Weight	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:34	**Potato Wedges**	0.4-0.6	Baking tray	2	Rinse and clean potatoes. Cut them into wedge or cut small potatoes into halves. Brush with olive and spice. Put them on the baking tray evenly and start to cook.
A:35	**Roasted Vegetable**	0.2-0.5	Baking tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
Defrosting					
d:01	**Frozen Meat**	0.2-0.5	Oven rack	2	Always shield the edges with aluminum foil. This program is suitable for beef, lamb, pork, steak, chops, and minced meat. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
		0.8-1.5	Baking tray	1	
d:02	**Frozen poultry**	0.3-0.6	Oven rack	2	Always shield the edges with aluminum foil. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Put poultry on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
		0.9-1.3	Baking tray	1	
d:03	**Frozen fish**	0.3-0.8	Oven rack	2	Always shield the tail of a whole fish with aluminum foil. This program is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
			Baking tray	1	
d:04	**Frozen bread**	0.1-0.3	Baking tray	1	Put bread horizontally, lengthways to the door on the baking tray, shelf level 1. This program is suitable for all kinds of sliced bread, as well as for bread rolls and baguette.
		0.4-0.6			
d:05	**Frozen fruit**	0.2-0.6	Oven rack	2	Distribute fruits evenly into multi pan, shelf level 1. This program is suitable for all kinds of sliced fruits or berries.
			Baking tray	1	

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven. Insert baking tray with slanted side towards the door front.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
Small Cakes	Baking tray	2	Top Heat + Bottom	150 - 170	20 - 30
		2	Hot Air	150 - 170	20 - 25
	Baking tray + Baking tray **	1 + 4	Multi-Level Cook	150 - 160	20 - 30
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	1	Top Heat + Bottom	160 - 180	20 - 30
		1	Hot Air	150 - 160	30 - 35
Shortbread	Baking tray	2	Top Heat + Bottom	150 - 160	20 - 30
		2	Hot Air	150 - 160	20 - 30
Apple Yeast Tray Cake	Baking tray	2	Top Heat + Bottom	150 - 160	40 - 50
		1	Hot Air	150 - 160	45 - 55
Apple Pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Hot Air + Bottom Heat	170 - 190	70 - 90

* Two springform cake tins are arranged on the grid at the back left and at the front right.

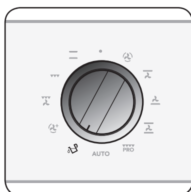
** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

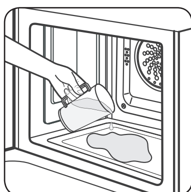
2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Grill function.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. °C	Cooking time min
White Bread Toasts	Oven rack	4	Grill	270	1st 1 - 2 2nd 1 - 2
Beef Burgers (12 ea)	Oven rack + Baking tray (to catch drippings)	4	Grill	270	1st 10 - 15 2nd 10 - 15

The Aqua Clean allows you to sanitize your oven in just 26 minutes.





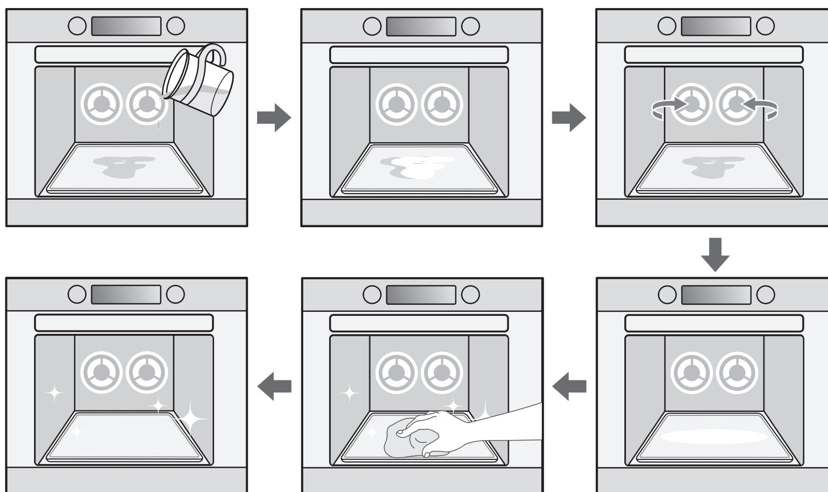


1 Turn the **MODE SELECTOR** to Aqua Clean position.

▶ Pour about 100 ml water onto the floor of the empty oven.

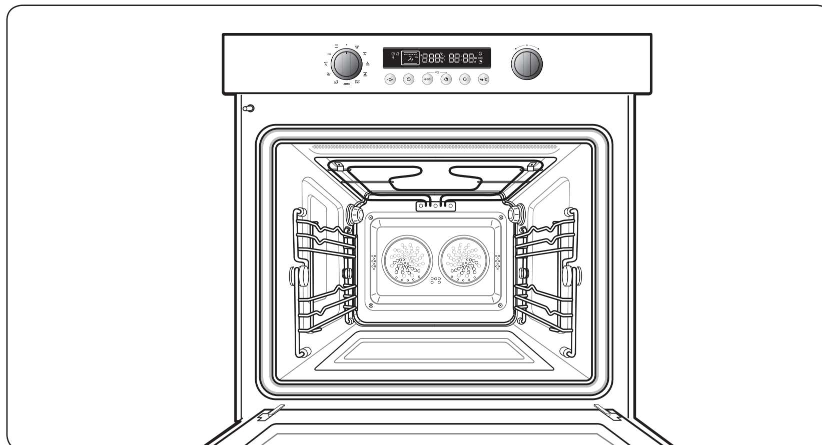
2 Automatically start after 5 seconds.

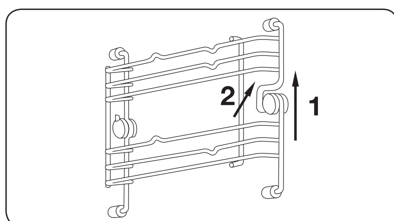
▶ Lamp turn off after 2 and a half minutes. After 26 minutes, the oven will stop automatically. Wipe it out with a dry cloth.



Important

- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the oven.





1

Cleaning inside the **cavity**.

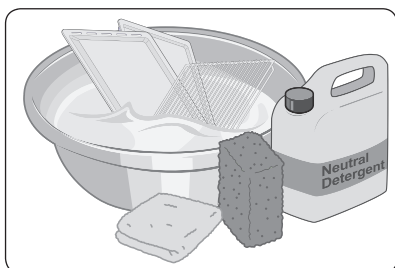
- Lift up both left and right shelves at the front (1). Move them towards the middle (2) and pull them out. Wipe any leftovers from the ceiling or walls using a neutral cloth dipped in detergent.
- When completed, install both shelves back into the correct positions.
- Even solid, difficult stains or dry leftovers can be removed by using the steam clean process.

2 Cleaning the **oven surface, control panel and window**.

- The surface of the oven can be wiped with a wet dish towel, followed by a dry cloth to remove the water completely.
- Do not use force when cleaning the control panel as it can be damaged while cleaning.
- Clean the transparent window with a neutral detergent-dipped dish towel and then with a dry cloth until no water remains.

3 Cleaning the **tray**.

- Wipe them with a sponge dipped in a neutral detergent and then rinse them with water.



4 Cleaning the **accessories**.

- Wipe them with a neutral detergent and dry them before inserting them back into the cooking cavity.
- Do not use force on the accessories when wiping them with a scrubber, as this may damage the coated surface.

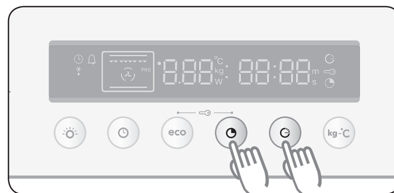
WARNING:

- NEVER use benzene, thinner or a metal scrubber to clean. Otherwise, it can cause discoloration or damage to the surface.
- Do not spray water onto the machine when cleaning it. This can lead to electric shock or fire.
- Do not expose tray to direct sunlight to dry it. This can result in malformation or damage.

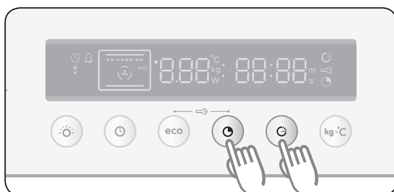
SWITCHING OFF THE BEEPER



1 Turn the **MODE SELECTOR** to “OFF” position.



2 To switch the beeper off, press **COOK TIME** and **END TIME** at the same time and hold for 3 seconds.

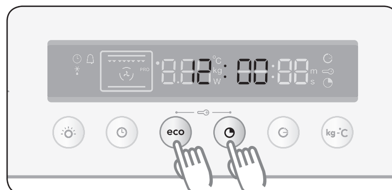


3 To switch the beeper back on, press **COOK TIME** and **END TIME** again at the same time and hold for 3 seconds.

The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

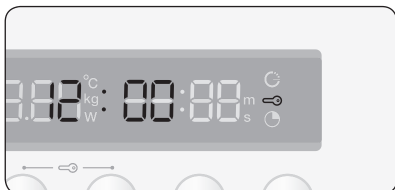
To Lock the Oven





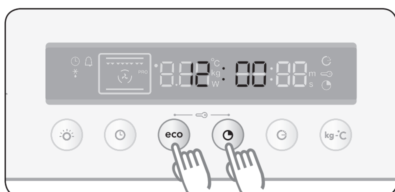
1 Turn the **MODE SELECTOR** to "OFF" position.

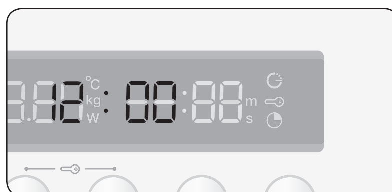
2 Press **ECO HOT AIR** and **COOK TIME** at the same time and hold for 3 seconds.



3 A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.

To Unlock the Oven





1 Turn the **MODE SELECTOR** to "OFF" position. Press **ECO HOT AIR** and **COOK TIME** at the same time and hold for 3 seconds.

2 The Lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.

Replacing the oven lamp and cleaning the glass cap

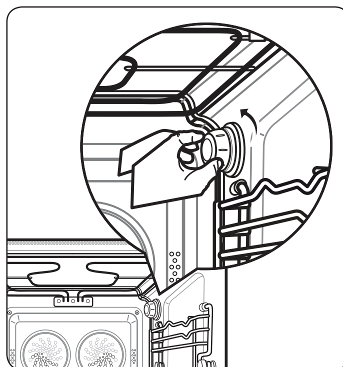
1. Take off the cap by turning counterclockwise.

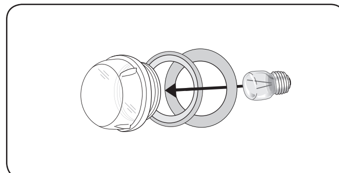
2. Remove the metal ring and the sheet ring and clean the glass cap.

3. If necessary, replace the bulb with a 25 Watt, 230 V, 300 °C heat resistant oven light bulb.

4. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.

5. Reinstall the glass cap.





ERROR CODES

Error Code	General Functions
E-21	TEMP SENSOR OPEN ERROR It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses rises over 250.
E-22	TEMP SENSOR SHORT ERROR It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses falls under 5.
E-23	TEMP SENSOR TARGET TEMP It occurs when the preheating is not completed and the temperature of cavity inside is under 120 °C for 30 minutes.
E-24	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR It occurs when the tmperature of cavity inside is over 250 °C for 10 minutes.
E-51	EEPROM OPEN ERROR It occurs when EEPROM communication is error during initial power setting.
E-53	EEPROM READ & WRITE ERROR EEPROM use does not occur.
E-81	NAK SIGNAL ERROR NAK signal occurs if initial power-up for more than 10 seconds.
E-83	COMMUNICATION ERROR It occurs when not communicating between main and sub PCB for more than 10 seconds.
SE	KEY SHORT ERROR This error occurs when a button is pressed and held for over 60 seconds. It may occur when water soaks through the inside of the control panel or dust particles are stuck to TOUCH PAD.

If any of these errors occur, please contact ATAG Customer Service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OX4411BUU / OX4492BUU
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Power Consumption Maximum Power Grill Mode Hot Air Mode	 2500 W 2500 W 2400 W
Cooling Method	Cooling fan motor
Dimensions Set size: Built in size:	 W 595 x H 454 x D 569.4 mm W 555 x H 445 x D 548.8 mm
Volume	50 liter
Weight Net Shipping	 30.6 Kg 37.1 Kg

The packaging of this appliance is recyclable and may have been made of:

- cardboard
- paper
- polythene foil (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin to state that segregated processing is compulsory to avoid any negative effects on the environment and public health. This means that at the end of its working life, you must hand it in at a special refuse collection centre run by your local authority or dealer.

Segregated processing enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus saving considerably in terms of raw materials and energy.



Declaration of conformity

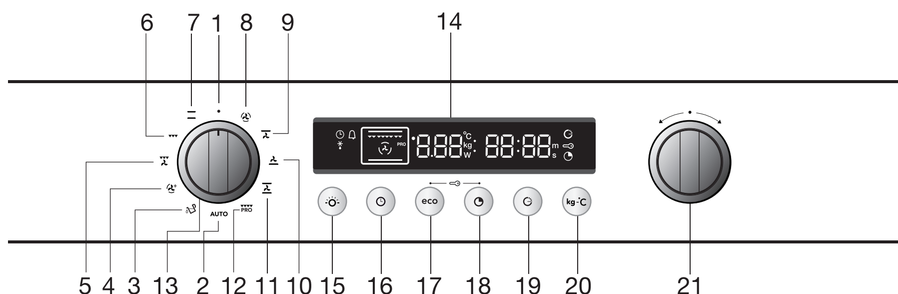
We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

CONTENTS

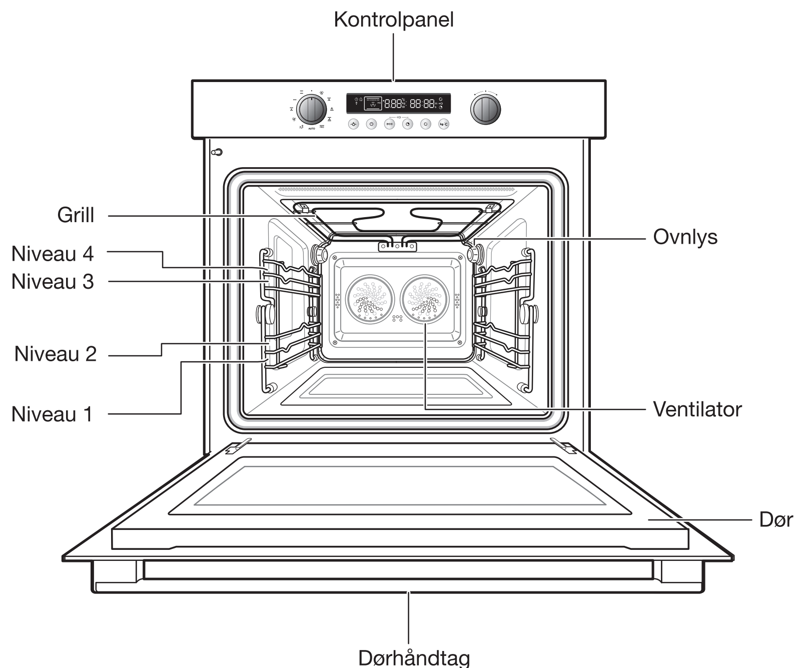
Kontrolpanel 5
Ovnens funktioner 6
Tilbehør 7
Sådan anvendes denne brugsanvisning 7
Sikker brug 8
Indstilling af uret 12
Indstilling af energisparefunktionen. 13
Standbytilstand 13
ØKO tilstand 13
Opvarmningstyper 14
Betjening af ovn tilstand 16
Ovnindstilling. 16
Varmluftsindstilling 18
Madlavningsguide 18
Varm luft + overvarmeindstilling 19
Madlavningsguide 19
Overvarme + bundvarmeindstilling 20
Madlavningsguide 20
Grillindstilling. 21
Madlavningsguide 21
Overvarme + ventilatorindstilling. 22
Madlavningsguide 22
Varm luft + bundvarmeindstilling 23
Madlavningsguide 23
Intensivindstilling. 24
Madlavningsguide 24
Forstegningsindstilling 25
Madlavningsguide 25
Multifunktions madlavningsindstilling 26
Madlavningsguide 26
Brug af øko varmluftsindstilling 27
ØKO varmluft 27
Madlavningsguide 28
Indstilling af tilberedningstid 29
Indstilling af sluttid 30
Forudindstilling af kogetid 31

INDHOLDSFORTEGNELSE

Brug af automatisk menutilstand 32
Test køkkenudstyr 38
Brug af aqua rengøring-funktion 39
Rengøring 40
Deaktivering af bipperen 42
Børnelås 43
Udskiftning af pære i ovnen 44
Fejlkoder 45
Tekniske specifikationer 46
Bortskaffelse af apparat og emballage 47



1. FRA
2. AUTO
3. AQUA RENGØRING
4. MULTIFUNKTIONS MADLAVNING
5. OVERVARME + VENTILATOR
6. GRILL
7. OVERVARME + BUNDVARME
8. VARM LUFT
9. VARM LUFT + OVERVARME
10. VARM LUFT + BUNDVARME
11. INTENSIV
12. FORSTEGNING
13. VÆLGERKNAP
14. DISPLAY
15. OVNLYS TÆND/SLUK
16. UR
17. ØKO VARM LUFT
18. KOGETID
19. SLUTTID
20. VÆGT/TEMP
21. MULTIFUNKTIONSVÆLGER

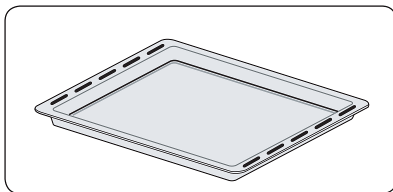


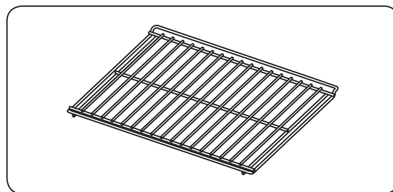
Bemærk

- Placering i ovnen tælles nedefra og op.
- Niveauer 3 og 4 bruges primært til grilning.
- Se madlavningsguiden i denne brugsanvisning for at finde en passende placering i ovnen til dine retter.

TILBEHØR

Følgende tilbehør leveres med ovnen:





1 Bageplade

2 Ovnrist (til alle placeringer)

Bemærk

Se madlavningsvejledningerne i denne brugsanvisning for at finde passende tilbehør til dine retter.

SÅDAN ANVENDES DENNE BRUGSANVISNING

Tak, fordi du har køb en ATAG-ovn.

Din brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger om hvordan du betjener og vedligeholder din nye ovn. Installationsvejledningen findes separat.

Læs venligst alle informationer i denne brugsanvisning inden du tager ovnen i brug og opbevar den til fremtidigt brug.

Sikker brug



- **ADVARSEL**: Dette apparat og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Undgå at røre ved de varme komponenter. Hold børn under 8 år væk fra apparatet med mindre du selv er tilstede.
- Dette apparat kan betjenes af børn under 8 år såvel som handicappede personer under forudsætning af at de bliver overvåget og instrueret om sikker betjening af apparatet og forstår de farer der findes. Lad ikke børn lege med apparatet. Tillad ikke børn at rengøre eller vedligeholde apparatet med mindre de er ledsaget af en voksen.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i en husholdning. Brug det udelukkende til madlavning.
- Hold kablet væk fra varme overflader.
- Tildæk aldrig ventilationsåbningerne.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- I forbindelse med elektrisk sikkerhed, må man ikke rengøre apparatet med højtryksrensere eller damp.



- **ADVARSEL**: Opvarm aldrig forseglede dåser. Der udvikles tryk i dåsen som kan resultere i eksplosion.
- Hvis du tilbereder måltider der indeholder alkohol, kan høje temperaturer bevirke at alkoholen fordamper. Dampene kan antændes hvis de kommer i kontakt med varme dele.
- Undlad at bruge apparatet til opbevaring af brandbare materialer eller materialer der nemt slår sig.
- Sørg altid for at gennemvarme madvarer grundigt. Tiden det tager afhænger af flere forskellige faktorer f.eks. mængden af mad og hvilken slags mad det er. Alle evt. bakterier bliver tilintetgjort når maden bliver opvarmet ved temperaturer over 70°C i over 10 minutter. Brug længere tid på tilberedning hvis du er usikker på om maden er blevet gennemvarm.

- Undlad at bruge skuremidler eller metalredskaber til rengøring af glasdøren. Dette kan beskadige overfladen og bevirke at glasset bliver ødelagt.
- Brug grydelapper eller et viskestykke til at udtage fade og tilbehør fra ovnen.
- Hvis der forekommer røg bedes du slukke for apparatet og holde døren lukket indtil flammerne er slukkede.
- Brug kun temperaturmåleren der anbefales til denne ovn (til apparater der er udstyret med en temperaturmåler (sonde)).
- Rengør evt. spild samt bestik inden du rengører med pyrolytic automatisk rengøringsfunktion.
- Hvis under rengøring indstillingerne er sat på en højere position end normalt, kan overflader blive meget varme og børn skal derfor holdes på afstand.



- **ADVARSEL**: Sørg for, at apparatet er slukket inden du udskifter pæren for at undgå fare for elektrisk stød.
- **ADVARSEL**: Hvis (glas) kontrolpanelet er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød.
- **ADVARSEL**: Tilberedning af mad uden opsyn kan være farligt og resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand men sluk for apparatet og hold døren lukket.
- **ADVARSEL**: Brandfare: Undlad at opbevare genstande i ovnen.

Børn

- Lad ikke børn lege med apparatet. Tillad ikke børn at rengøre eller vedligeholde apparatet med mindre de er ledsaget af en voksen.
- Undlad at opbevare ting som børn godt kan lide i skabe over eller bagved apparatet.
- **ADVARSEL**: Hold børn på sikker afstand af ovnen under bagning eller stegning. Ovnen bliver varm under brug. Undlad at røre ved ovnen indtil den er kølet fuldstændig af.
- **ADVARSEL**: Den udvendige side af ovnen kan blive varm hvis den har været i brug i længere tid med høj temperatur. Hvis ovnen er tændt på maksimal varme i lang tid (f.eks. ved grill), kan glaspladen i ovnlågen blive varm. Vær forsigtig, hvis der er børn i nærheden.

Sikker brug af ovn/dampovn

- Ovnen er isoleret overalt. Til trods for dette, er der altid overførsel af varme, hvilket bevirker at den udvendige side på ovnen bliver varm. Denne opvarmning er helt normal.
- Ovnen er udstyret med en ventilator der afkøler etuiet. Ventilatoren kan fortsætte med at køre et stykke tid efter ovnen er slukket.
- Sørg for at apparatet er slukket inden du udskifter pæren for at undgå at få elektrisk stød.
- Undlad at anbringe tilbehør på den åbne ovndør.
- Luk ovndøren under tilberedning.
- Åbn forsigtigt ovndøren og lad den varme damp komme ud.
- Undlad at opbevare brandbare materialer i ovnen.
- Frosne produkter såsom pizzaer bør tilberedes på grillristen. Hvis du bruger bagepladen kan den blive deformeret pga. store temperaturforskelle.
- Du må aldrig tildække ovnen med aluminiumsfolie. Folien blokerer for varmeflowet, hvilket kan resultere i ringe resultater.
  Dette kan ligeledes beskadige emaljen på bunden af ovnen.
- Mindre mængder kræver en kortere tilberedningstid. Når tilberedningstider i opskrifter bliver brugt, kan du komme til at brænde dem.
- Hæld aldrig koldt vand på den varme ovnbund. Dette kunne ødelægge emaljen.
- Frugtsafter kan forårsage pletter på bunden af ovnen der er vanskelige at fjerne. Når du tilbereder fugtigt bagværk (som f.eks. en æbletærte), brug en bagerist eller stegepande som drypbakke.
- Spildt mad der indeholder sukker eller frugtsafter såsom sveskesaft eller rabarbersaft kan beskadige emaljen. Det anbefales at rengøre ovnen omgående efter den er afkølet. Bemærk: Vandet i indsatsen på varmluftsovnen er stadigvæk varmt!
- Der skal anvendes varme- og dampmodstandsdygtige bageforme i varmluftsovnen. Silikonebageforme er ikke beregnede til kombinationsovne med varm luft og damp.
- Undlad at benytte bageforme med rust. Selv små arealer kan medføre til rustdannelse på ovnens inderside.

Installation

- Kontroller apparatet for transportskader. Undlad at tilslutte et defekt apparat.
- Dette apparat bør kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Producenten kan kun garantere at originale dele opfylder sikkerhedskravene.
- For at undgå farlige situationer, skal et beskadiget kabel udskiftes af producenten, producentens serviceorganisation eller anden kvalificeret person.
- De elektriske forbindelser skal være i henhold til nationale og lokale vedtægter.
- Stikkontakten og stikket bør altid være let tilgængeligt.
- Hvis du ønsker at lave en fast tilslutning, skal du sørge for at montere en dobbeltpolet kontakt med et mellemrum på 3 mm på tilslutningskablet.
- Udstyret bør ikke tilsluttes netværket via en multistiksokkel eller forlængerledning eftersom sikker brug af udstyret ellers ikke kan garanteres.
- **ADVARSEL**: Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes. Kun en servicetekniker må åbne apparatet.



- Kobl elektriciteten fra apparatet, før reparation påbegyndes.
- Fritstående mikrobølgeovne skal ikke anbringes i et skab.
- Apparatet må kunne kobles fra strømmen efter installation. Afbrydelsen kan opnås ved at gøre stikket tilgængeligt eller ved at integrere en afbryder i den faste installation i overensstemmelse med de gældende regler for kabelføring.

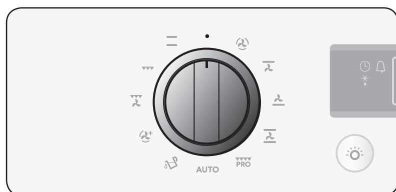
Hvis sikkerhedsinstruktioner og advarsler ikke overholdes, kan fabrikanten ikke holdes ansvarlig for nogen efterfølgende skade.

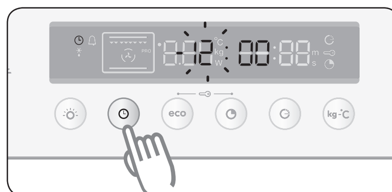


Hvis du beslutter at ophøre med at bruge apparatet pga. en defekt, anbefaler vi at du afskærer kablet efter du har fjernet stikket fra soklen. Medbring det udtjente apparat på din kommunes genbrugsstation.

Når apparatet tilsluttes strømmen for første gang, lyser displayet.

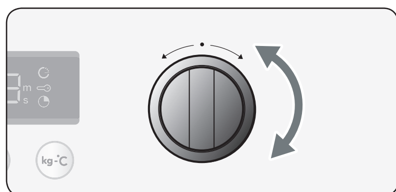
Indstilling af uret (for eksempel 15:15)

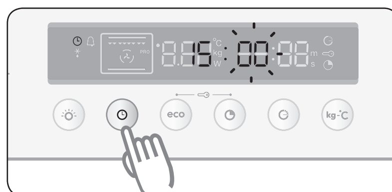




1 Drej **EFFEKTKNAPPEN** til "FRA" position.

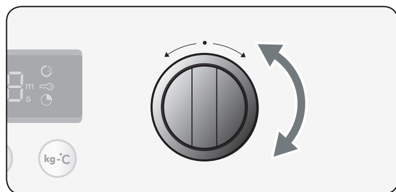
2 Tryk på **UR**. "12" begynder at blinke.

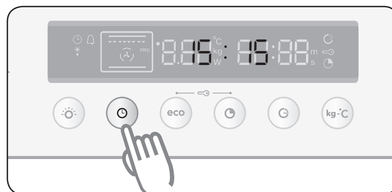




3 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille timer.

4 Tryk på **URigen**. "00" begynder at blinke.





5 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille minutter.

6 Tryk på **CUR** igen. Uret indstiller sig selv inden for 5 sekunder.

Bemærk

Hvis du ønsker at skifte indstillinger efter du har trykket på knappen, begynder indstillingen at blinke. Man kan kun skifte denne indstilling så længe den blinker. Hvis den holder op med at blinke, skal du trykke på knappen så den vil begynde at blinke igen.

INDSTILLING AF ENERGISPAREFUNKTIONEN

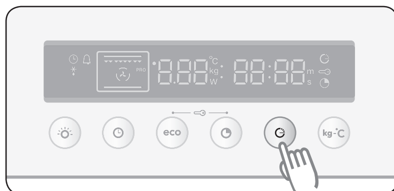
Ovnen har en energisparefunktion. Denne funktion sparer elektricitet når ovnen ikke er i brug.

Standbytilstand

Ovnen går automatisk til standbytilstand efter 10 minutter hvis den ikke bruges (standard).

ØKO tilstand

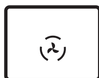
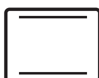
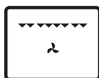
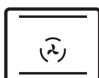
I ØKO tilstand bliver det aktuelle klokkeslæt ikke vist. Du kan ikke bruge ovnen.



1 Tryk på **SLUTTIDSPUBNKT** i 3 sekunder. Oven skifter til ØKO tilstand og displayet viser ingenting.

2 For at gå til Standbytilstand, skal du åbne døren eller trykke på en hvilken som helst knap. Displayet vil vise det aktuelle klokkeslæt og ovnen er klar til brug.

Følgende tabel viser de forskellige ovnindstillinger for din ovn.
Brug tilberedningsvejledningstabellerne til disse indstillinger som retningslinjer når du laver mad.

	**Varmluftsindstilling** Maden bliver opvarmet af varm luft fra ovnens bagside. Denne indstilling giver jævn opvarmning og er velegnet til bagning. Foreslået temperatur: 180 °C
	**Varm luft + overvarmeindstilling** Kombinationen af den varme luft og det øverste varmelegeme gør denne indstilling velegnet, hvis man ønsker maden sprød eller brun. Anbefales især til kød. Foreslået temperatur: 180 °C
	**Overvarme + bundvarmeindstilling** Varmen kommer fra de øverste og nederste varmelegemer. Denne indstilling egner sig til bagning og stegning. Foreslået temperatur: 200 °C
	**Grillindstilling** Maden opvarmes oppefra. Foreslået temperatur: 220 °C
	**Overvarme + ventilatorindstilling** Varmen genereret af de øverste varmelegemer fordeles af ventilatoren. Denne funktion kan bruges til at grille kød og fisk. Foreslået temperatur: 220 °C
	**Varm luft + bundvarmeindstilling** Kombinationen af den varme luft og det nederste varmelegeme får maden til at blive sprød eller brun. Foreslået temperatur: 180 °C
	**Intensivindstilling** Denne funktion aktiverer alle varmelegemer, såsom top, bund og varmluftsventilator på skift. Varmen fordeles jævnt i ovnen. Denne funktion egner sig til store mængder af mad, som kræver varmetilførsel, såsom store gratiner og tærter. Foreslået temperatur: 180 °C
	**Forstegning** Denne indstilling indeholder en automatisk opvarmningscyklus på over 200 °C. Overvarmeren og konvektionsventilatoren kører under stegning af kød. Efter dette stadie bliver maden tilberedt ved den lave temperatur der er valgt. Denne proces bliver udført mens over- og under varmerne kører. Denne indstilling er velegnet til kød, fjerkræ og fisk. Foreslået temperatur: 100 °C



Multifunktionsindstilling for madlavning
Multifunktions madlavning er tilgængelig når du ønsker at tilberede store mængder Hele ovnens plads kan dermed udnyttes. For eksempel hvis man ønsker at bage to plader med småkager.



ØKO varmluftsindstilling
Denne indstilling bruger det optimeret varmesystem så du kan spare energi under tilberedning af dine måltider. Tilberedningstiden bliver en smule længere men du opnår bedre bageresultater uden at brænde dine retter på.
Foreslået temperatur: 180 °C

Bemærk

Den energibesparende klasse af ØKO varmluftsindstilling skal afgøres i henhold til EN50304.

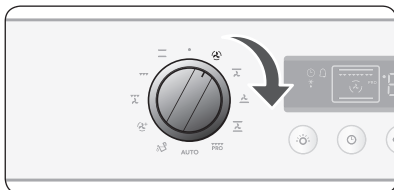
AUTO

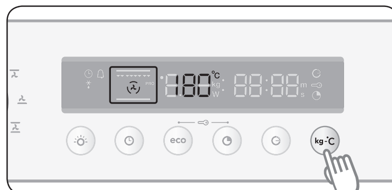
Automenu programmer
Der kan vælges mellem 40 forprogrammerede indstillinger til automatisk optøning. Tid og temperatur indstilles automatisk. Du skal blot vælge program og vægten af retten for at starte automatisk tilberedning.



Aqua rengøring
Ved hjælp af varm damp vil overfladen af ovnrummet blive gennemblødt, og du kan nemt rense din ovn. Damprengøringsprogrammet varer kun 26 minutter.

Ovnindstilling

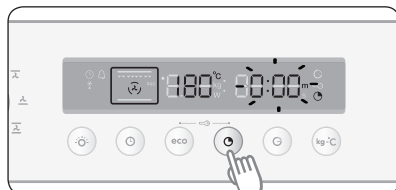


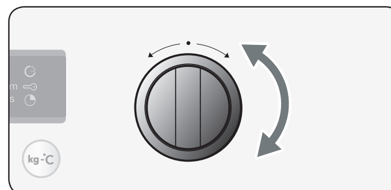


1 Drej **VÆLGERKNAPPEN** til den foretrukne ovnindstilling. Ovnfunktionen og den anbefalede temperatur vises i displayet.

2 For at ændre temperaturen, tryk på **VÆGT/TEMP** og drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille denønskede temperatur.Hvis den er holdt op med at blinke inden du har indstillet temperaturen, tryk på **VÆGT/TEMP** igen og drej derefter **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**.

	Varm luft	180°C
	Varm luft + overvarme	180°C
	Overvarme + bundvarme	200°C
	Grill	220°C
	Overvarme + ventilator	220°C
	Varm luft + bundvarme	180°C
	Intensiv	180°C
PRO	**Forstegning**	100°C
	Multifunktions madlavning	180°C
	ØKO varmluft	180°C





3 Tryk på **KOGETID**-knappen for at indstille den ønskede kogetid. Timen blinker.

4 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den ønskede tilberedningstid.

5 Starter automatisk efter 5 sekunder.

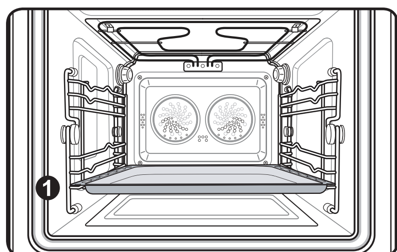
Bemærk

1) Under madlavningen er kogetid og temperatur tilgængelige, så man kan ændre indstillingen.

2) I ovnfunktionen slukkes og tændes ventilatoren i toppen og bunden i løbet af madlavningsprocessen for at regulere temperaturen.

Varmluftsindstilling

Madvarer bliver opvarmet ved hjælp af varm luft fra de to ventilatorer og varmelegeme der sidder på bagsiden af ovnen. Denne indstilling giver jævn opvarmning og er velegnet til bagning.



Anbring pladerne på 1. eller 2. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning.
Vi anbefaler at forvarme ovnen med varmluft.

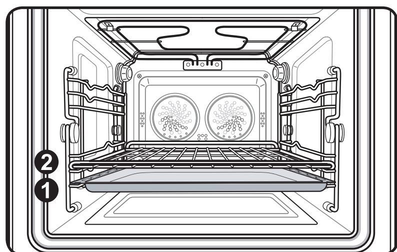
Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Nøddekage, kvadratisk bageform	1	160 - 170	1:00 - 1:10	Ovnrist
Citronkage, rund form eller skål	1	150 - 160	0:50 - 1:00	Ovnrist
Sandkage	1	150 - 160	0:25 - 0:35	Ovnrist
Frugttærte, bund	1	150 - 170	0:25 - 0:35	Ovnrist
Flad streusel Frugtkage (gærdej)	2	150 - 170	0:30 - 0:40	Bageplade
Croissanter	1	170 - 180	0:10 - 0:20	Bageplade
Boller	1	180 - 190	0:10 - 0:15	Bageplade
Små kager	2	160 - 180	0:10 - 0:20	Bageplade
Frosne pommes frites	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Bageplade

Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

Varm luft + overvarmeindstilling

Kombinationen af den varme luft og det øverste varmelegeme gør denne indstilling velegnet, hvis man ønsker maden sprød eller brun. Indstillingen anbefales til tilberedning af kødretter.



Når du tilbereder kød, skal risten placeres på niveau 2, og bagepladen på niveau 1 for at fange saften.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 ˚C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende stegning.
Vi anbefaler at forvarme ovnen ved brug af varmluft + overvarmeindstilling.
Anbring kødet på risten, følg niveauvejledning i tabellen, og brug bageplade på niveau 2.

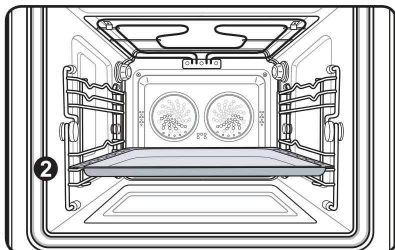
Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Bøf Roastbeef / 1 kg mellem	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovnrist + bageplade
Svinekød Skinke/ rulle 1 kg	2 + 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Ovnrist + bageplade
Lam Lammesteg / lammekølle 0,8 kg	2 + 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Ovnrist + bageplade
Kylling Hel kylling 1,2 kg	2 + 1	200 - 220	0:50 - 1:10	Ovnrist + bageplade
Fisk Hel ørred, 2 stk./0,5 kg	2 + 1	180 - 200	0:30 - 0:40	Ovnrist + bageplade
Andebryst 0,3 kg	2 + 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Ovnrist + bageplade

Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

Overvarme + bundvarmeindstilling

Varmen kommer fra de øverste og nederste varmelegemer. Denne indstilling egner sig til almindelig bagning og stegning.



Bageplade eller rist placeres normalt på 1. eller 2. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning.
Vi anbefaler at forvarme ovnen ved hjælp af overvarme + undervarmeindstilling.

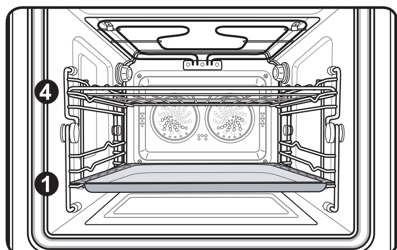
Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Ovnrist
Grøntsagsgratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovnrist
Kartoffelgratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Ovnrist
Frosne pizza-baguetter	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Bageplade
Marmorkage	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Ovnrist
Farsbrød	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Ovnrist
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovnrist
Små kager	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Bageplade

Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

Grillindstilling

Maden opvarmes oppefra.



Til grilning placeres ovnristen normalt på 4. niveau eller ovnrist med bageplade på 4. og 1. niveau.

* Temperaturindstilling: 150 - 250 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende grilning.
Indstil grilltemperaturen til 220 °C, forvarm i 5 minutter.

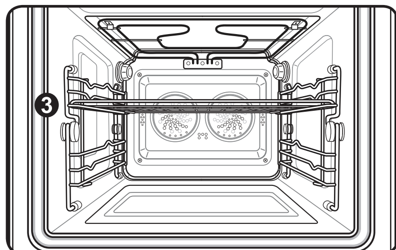
Madvare	Placering i ovnen	Tid (min.) 1. side	Tid (min.) 2. side	Tilbehør
Kebab	4 + 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ovnrist + bageplade
Svinekoteletter	4 + 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ovnrist + bageplade
Pølser	4 + 1	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Ovnrist
Kyllingestykker	4 + 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ovnrist + bageplade
Laksesteaks	4 + 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ovnrist + bageplade
Snittede grøntsager	4	0:15 - 0:20	-	Bageplade
Toast	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ovnrist
Ostetoast	4	0:03 - 0:04	-	Ovnrist

Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

Overvarme + ventilatorindstilling

Varmen genereret af det øverste varmelegeme fordeles af ventilatoren. Denne funktion kan bruges til at grille kød, fisk, fjerkræ og grøntsager. Det er unødvendigt at vende maden og det vil opnå en sprød overflade.



Til grilning placeres ovnristen eller bagepladen normalt på 3. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende grilning. Indstil grilltemperaturen til 220 °C, forvarm i 5 minutter.

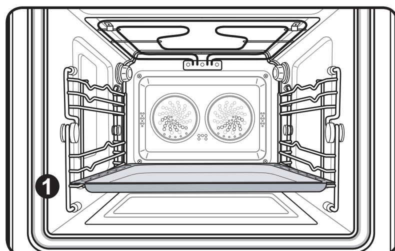
Madvare	Placering i ovnen	Tid (t)	Tilbehør
Pølser	3	0:08 - 0:10	Ovnrist
Kartoffelbåde	3	0:20 - 0:25	Ovnrist
Frosne pommes frites	3	0:15 - 0:20	Bageplade
Frosne kroketter	3	0:20 - 0:25	Bageplade
Frosne nuggets	3	0:15 - 0:20	Bageplade
Laksesteaks	3 + 1	0:15 - 0:20	Ovnrist + bageplade
Fiskefileter	3 + 1	0:12 - 0:17	Ovnrist + bageplade
Hel fisk	3 + 1	0:15 - 0:20	Ovnrist + bageplade
Kyllingestykker	3 + 1	0:30 - 0:40	Ovnrist + bageplade

Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

Varm luft + bundvarmeindstilling

Kombinationen af varmluft og det nederste varmelegeme til opvarmning af maden. Denne indstilling egner sig til mad, der skal være sprød og brun.



Bageplade eller ovnristen placeres normalt på 1. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning. Vi anbefaler at forvarme ovnen ved hjælp af varmluft + undervarmeindstilling.

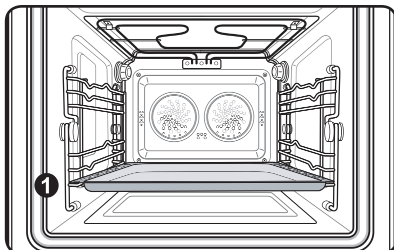
Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Hjemmelavet pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Bageplade
Afkølet forbagt tærte/ pie	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Ovnrist
Frossen pizza med hævemiddel	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Bageplade
Frossen pizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Ovnrist
Afkølet pizza	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Bageplade
Æbletærte	1	160 - 180	0:70 - 0:80	Ovnrist
Butterdej, æblefyld	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Bageplade

Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

Intensivindstilling

Denne funktion aktiverer alle varmelegemer, såsom top, bund og varmluftsventilator på skift. Varmen fordeles jævnt i ovnen. Denne funktion egner sig til store mængder af mad, som kræver varmetilførsel, såsom store gratiner og tærter.



Bageplade eller ovnristen placeres normalt på 1. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 ˚C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning.
Vi anbefaler at forvarme ovnen under brug af multifunktions madlavning.

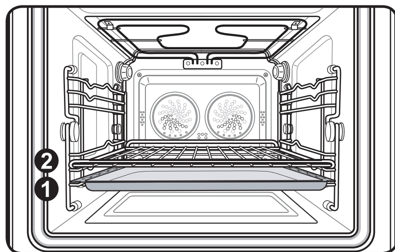
Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ovnrist
Grøntsagsgratin 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Ovnrist
Kartoffelgratin 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovnrist
Bøf Roastbeef / 2 kg mellem	2 + 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovnrist + bageplade
Hel and 2 kg	2 + 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Ovnrist + bageplade
2 hele kyllinger / 1,2 kg hver	2 + 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Ovnrist + bageplade

Bemærk

Forvarmning anbefales.
Det er ikke nødvendigt at vende maden men du opnår det bedste resultat hvis du vender når halvdelen af tiden er gået.

Forstegningsindstilling

Denne indstilling indeholder en automatisk opvarmningscyklus på over 200 °C.
Overvarmeren og konvektionsventilatoren kører under stegning af kød. Efter dette stadie bliver maden tilberedt ved den lave temperatur der er valgt.
Denne proces bliver udført mens over- og under varmerne kører.
Denne indstilling er velegnet til kød, fjerkræ og fisk.



Bageplade eller ovnristen placeres normalt på 2. og 2. niveau.

* Temperaturindstilling: 40 - 150 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

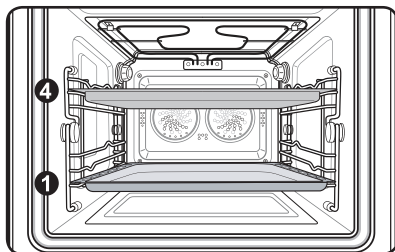
Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Roastbeef	2 + 1	60 - 80	3:30 - 4:30	Ovnrist + bageplade
Flæskesteg	2 + 1	70 - 90	3:30 - 4:00	Ovnrist + bageplade
Andebryst	2 + 1	60 - 80	1:30 - 2:00	Ovnrist + bageplade
Oksefilet	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ovnrist + bageplade
Svinefilet	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ovnrist + bageplade

Multifunktions madlavningsindstilling

Denne indstilling er velegnet til tilberedning på to forskellige niveauer samtidig. Denne indstilling virker ved at opvarmet luft cirkulerer i ovnen. Hele ovnens plads kan dermed udnyttes. For eksempel hvis man ønsker at bage to plader med småkager. Tilberedningstiden bliver længere sammenlignet med tilberedning på 1. niveau men du kan bage en dobbelt så stor portion på den samme tid.



Til multifunktionsniveautilberedning, placeres 1 bageplade og en ovnrist normalt på 2. og 4. niveau .

* Temperaturindstilling: 40 - 250 °C

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 °C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning.
Vi anbefaler at forvarme ovnen under brug af multifunktions madlavning.

Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Småkager	1 + 4	150 - 160	0:20 - 0:30	2 bageplader
Små tærter	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bageplader
Croissanter	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bageplader
Butterdej	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bageplader
Små kager	1 + 4	170 - 190	0:15 - 0:20	2 bageplader
Lasagne	1 + 4	160 - 180	0:30 - 0:50	Ovnrist + bageplade
Frosne pommes frites	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bageplader
Frosne nuggets	1 + 4	180 - 200	0:20 - 0:30	2 bageplader
Frossen pizza	1 + 4	200 - 220	0:20 - 0:30	Ovnrist + bageplade

Bemærk

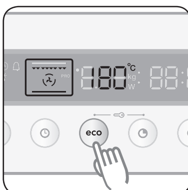
Forvarmning af ovnen anbefales.

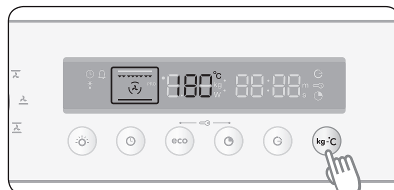
BRUG AF ØKO VARMLUFTSINDSTILLING

Denne indstilling bruger det optimerede varmesystem så du kan spare energi under tilberedning af dine måltider.
Tilberedningstiden bliver en smule længere men du opnår bedre bageresultater uden at brænde dine retter på.

ØKO varmluft

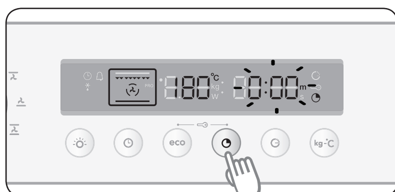


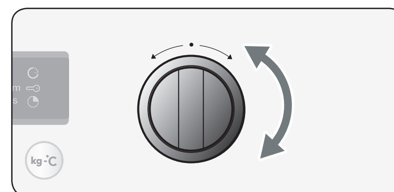




1 Drej **EFFEKTKNAPPEN** til “FRA” position. Tryk på **ØKO VARM LUFT**.

2 For at ændre temperaturen, tryk på **VÆGT/TEMP** og drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille denønskede temperatur.Hvis den er holdt op med at blinke inden du har indstillet temperaturen, tryk på **VÆGT/TEMP** igen og drej derefter **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**.

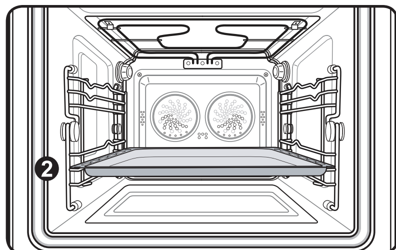




3 Tryk på **KOGETID**-knappen for at indstille den ønskede kogetid. Timen blinker.

4 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den ønskede tilberedningstid.

5 Starter automatisk efter 5 sekunder.



Bageplade eller ovnristen placeres normalt på 2. niveau.

*Sørg for, at glasfade egner sig til brug ved 40 - 250 ˚C tilberedningstemperaturer.

Madlavningsguide

Brug temperaturer og tider angivet i tabellen som retningslinjer vedrørende bagning.
Vi anbefaler at forvarme ovnen med ØKO varmluftsindstilling.

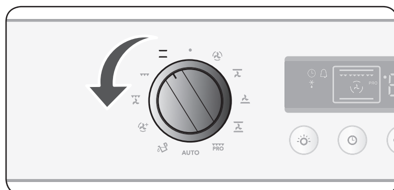
Madvare	Placering i ovnen	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Sandkage	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Ovnrist
Småkager	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Bageplade
Muffins	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Ovnrist
Bøf Roastbeef / 1 kg mellem	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ovnrist + bageplade
Kartoffelgratin	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ovnrist

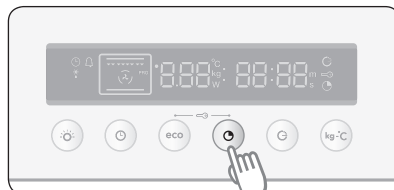
Bemærk

Forvarmning af ovnen anbefales.

Energisparetip

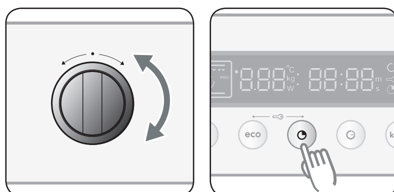
- Hvis tilberedningstiden er længere end 30 minutter, kan du slukke for ovnen 5-10 min. inden sluttidspunktet for at spare energi. Den overskydende varme vil færdiggøre tilberedningen.
- Venligst undlad at åbne døren med jævne mellemrum under tilberedning for at bevare temperaturen inde i ovnen og for at spare energi og tid.





1 Vælg den ønskede indstilling og funktion (og indstil temperaturen hvis du ønsker det).

2 Tryk på **KOGETID**-knappen.



3 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at sætte den foretrukne **Tilberedningstid** for at afslutte indstillingen af tilberedningstiden.

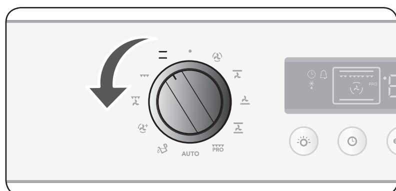
4 Starter automatisk efter 5 sekunder.

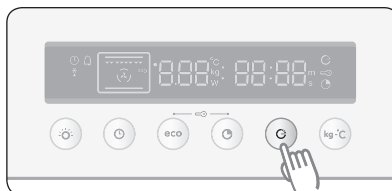
Bemærk

1) Når den indstillede tid er udløbet, vil man høre et lydsignal, “0:00” blinker på displayet og ovnen slukker sig selv. Det aktuelle klokkeslæt vises på displayet.

2) Kogetimeren kan nulstilles i samme rækkefølge som beskrevet ovenfor.

3) For at annullere den programmerede tilberedningstid, trykkes på **TILBEREDNINGSTID** og tiden indstilles på nul med **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**.

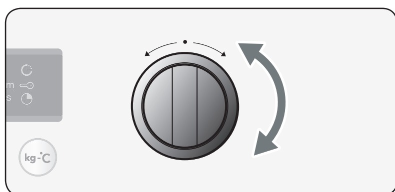


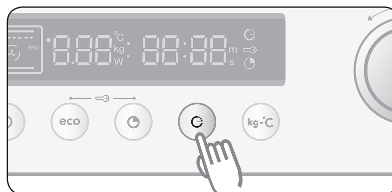


1 Vælg den ønskede indstilling (og indstil temperaturen hvis du ønsker det).

2 Tryk på **SLUTTIDSPUNKT**.

Eksempel Det aktuelle klokkeslæt er 13:00 og “13:00” blinker på displayet.





3 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** til det ønskede klokkeslæt. (14:00).

Eksempel Det ønskede tidspunkt er 14:00.

4 Tryk på **SLUTTIDSPUNKT**.

Eksempel Aktuelt klokkeslæt er 13:00. Ønskede sluttidspunkt er 14:00. Tilberedningstid “1:00” vises på displayet.

5 Starter automatisk efter 5 sekunder.

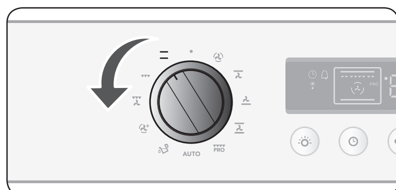
Bemærk

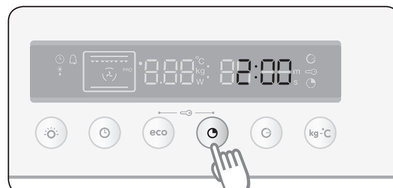
1) Kogetiden tæller ned i displayet. Når den indstillede tid er udløbet, vil man høre et lydsignal, “0:00” blinker på displayet og ovnen slukker selv.
Det aktuelle klokkeslæt vises på displayet.

2) Under tilberedning kan du indstille den forudindstillede tilberedningstid for bedre resultat. Tryk på **TILBEREDNINGSTID** og skift tiden med **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**.

3) For at annullere den programmerede tilberedningstid, trykkes på **TILBEREDNINGSTID** og tiden indstilles på nul med **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**.

Eksempel med brug af overvarme- og bundvarmeindstilling: Aktuelle tid: 12:00
Kogetid: 2 timer
Sluttidspunkt: du ønsker at afslutte tilberedningen kl. 18:00

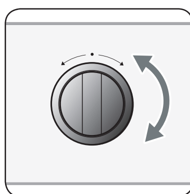


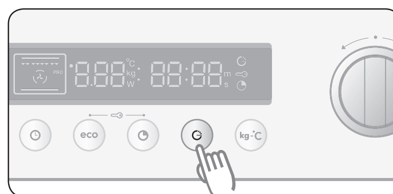


1 Vælg den ønskede indstilling (og indstil temperaturen hvis du ønsker det).

2 Tryk på **KOGETID** og drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** på den ønskede tilberedningstid (2 timer).







3 Tryk på **SLUTTIDSPUNKT**.
- Kogetiden er blevet tilføjet det aktuelle tidspunkt og "14:00" vises på displayet.
- Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille det ønskede sluttilberedningstidspunkt (18:00).

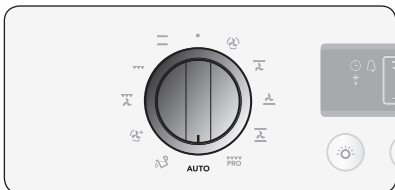
4 Tryk på **SLUTTIDSPUNKT**.
- Du vil se en figur på displayet, der indikerer at der er foretaget en forudindstilling.
- Ovnen starter automatisk på det forudindstillede tidspunkt kl. 16:00 og Tilberedningstiden vises.

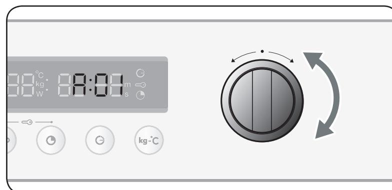
Bemærk
- Man kan ændre kogetid og sluttidspunkt inden forudindstillingen af tid.

ADVARSEL:

Efterlad ikke maden i ovnen i lang tid, da det kan ødelægge maden.

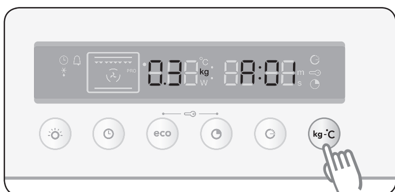
De 40 forprogrammerede funktioner indeholder forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver hverken at indstille tilberedningstiden eller temperaturen.

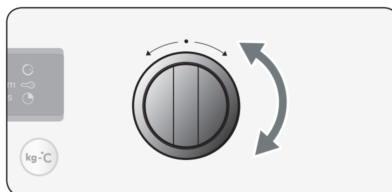




1 Drej **VÆLGERKNAPPEN** hen på "AUTO" position.

2 Drej **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge en autotilberedningsfunktion.





3 Tryk på **VÆGT/TEMP**-knappen. Vægtintervallet begynder at blinke.

4 Hvis du ønsker at ændre vægten, skal du dreje **MULTIFUNKTIONSVÆLGEREN**.

5 Starter automatisk efter 5 sekunder.
▶ Automenu starter. Når madlavningen er afsluttet, vil ovnen bippe, og "End" vil blinke fire gange. Herefter vil ovnen bippe hvert minut.

Bemærk

1) Nogle automenuer er kontinuerlige. Andre kræver, at maden vendes. Ovnen vil bippe for at minde dig om det.

2) Den ovntemperatur, der indstilles under automenu, vises i displayet.

3) Temperaturer og tider kan ikke ændres under tilberedningen.

BRUG AF AUTOMATISK MENUTILSTAND (FORTSAT)

Automenu-funktionen giver mulighed for at vælge mellem 40 forprogrammerede indstillinger til at koge, stege eller bage dine livretter. Kogetiden og effektniveauet er indstillet automatisk. Vælg blot en af de 40 indstillinger, og indstil vægten for at starte tilberedning.

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
A:01	**Frosne fiskefingre**	0,3-0,5	Bageplade	2	Anbring de frosne stykker fisk jævnt fordelt på bagepladen. Hvis du vender dem om når der lyder en bip-lyd opnår du det bedste resultat.
A:02	**Frosne pommes frites**	0,4-0,5	Bageplade	2	Fordel de frosne pommes frites på bagepladen.
A:03	**Frossen pizza**	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnrist	2	Læg frossen pizza på midten af den keramiske plade.
A:04	**Frosne kroketter**	0,4-0,6	Bageplade	2	Fordel de frosne kroketter jævnt over hele bagepladen.
A:05	**Brownies**	0,5-0,7	Ovnrist	2	Put dejen i en rund pyrex-skål og keramisk skål på ovnristen.
A:06	**Croissanter**	0,2-0,4	Bageplade	2	Brug af bagepapir. Læg croissanter ved siden af hinanden på bagepladen.
A:07	**Butterdejstærte**	0,5-0,7	Ovnrist	1	Kom frisk dej i en rund metalbageform. Stil på ovnristen.
A:08	**Kage**	0,7-0,8	Ovnrist	2	Kom frisk dej i de rektangulære metalbageforme (længde 25 cm). Anbring pladen på langs af døren på ovnristen.
A:09	**Muffins**	0,5-0,6	Ovnrist	2	Fordel muffindejen på en bageplade til 12 muffins. Sæt pladen i midten af ovnen på risten.
A:10	**Hævning gærdej**	0,3-0,6	Ovnrist	2	Tilbered gærdej til pizza, kage eller brød. Kom i en stor rund varmeresistent skål og tildæk med husholdningsfilm.
A:11	**Sandkage**	0,3-0,6	Ovnrist	1	Forvarm ovnen ved hjælp af den almindelige indstilling på 180 °C. Kom 300 g dej på en 18 cm, 400 g i en 24 cm og 500 g i en 26 cm diameter rund sort metalbageplade. Sæt pladen i midten af ovnen på risten.
A:12	**Franskbrød**	0,7-0,8	Ovnrist	2	Kom frisk dej i de rektangulære metalbageforme (længde 25 cm). Anbring pladen på langs af døren på ovnristen.
A:13	**Hjemmelavet pizza**	0,6-1,0	Bageplade	1	Læg pizza på bakken. Vægten inkluderer garnering, såsom sovs, grøntsager, skinke og ost.

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
A:14	**Lasagne**	0,8-1,1	Ovnrist	2	Tilbered frisk lasagne eller brug et færdigprodukt og kom det i et ovnfast fad af en passende størrelse. Placér fadet i midten af ovnen
A:15	**Kartoffelgratin**	0,7-1,0	Ovnrist	2	Anbring den friske kartoffelgratin i et pyrex glasfad Stil fadet på ovnristen. Efter tilberedningen, lad den hvile i 2-3 minutter.
A:16	**Quiche**	0,7-0,9	Ovnrist	1	Vi anbefaler at forvarme ovnen til 190 ˚C med bund og konvektionsindstilling indtil der lyder bip-lyde. Brug bageformen af metal. Efter forvarmning anbringes i midten på ovnristen.
A:17	**Æbletærte**	1,2-1,4	Ovnrist	1	Placer æbletærte i en rund metalskål. Stil på ovnristen. Vægten inkluderer æbler osv.
A:18	**Grøntsagsgratin**	0,4-0,8	Ovnrist	2	Tilbered grøntsagsgratin ved hjælp af et rundt ovnfast fad. Placér fadet i midten af ovnen Efter tilberedningen, lad den hvile i 2-3 minutter.
A:19	**Laksefilet / steak**	0,3-0,6	Ovnrist + bageplade	4 + 1	Mariner fiskesteaks og anbring dem ved siden af hinanden på ovnristen. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
A:20	**Rejer**	0,2-0,5	Ovnrist + bageplade	4 + 1	Fordel de rå rejer jævnt på bagepladen.
A:21	**Bøfsteaks, tynde, gennemstegte**	0,3-0,6	Ovnrist + bageplade	4 + 1	Vi anbefaler at forvarme ovnen til 250 ˚C med grillindstilling i 5 min. Anbring oksesteaks ved siden af hinanden i midten af ovnen på risten. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
A:22	**Bøfsteaks, tykke, medium**	0,6-0,8	Ovnrist + bageplade	4 + 1	Vi anbefaler at forvarme ovnen til 250 ˚C med grillindstilling i 5 min. Anbring oksesteaks ved siden af hinanden i midten af ovnen på risten. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
A:23	**Lammekoteletter**	0,3-0,6	Ovnrist + bageplade	4 + 1	Vi anbefaler at forvarme ovnen til 250 ˚C med grillindstilling i 5 min. Anbring oksesteaks ved siden af hinanden i midten af ovnen på risten. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
A:24	**Roastbeef, medium-rød**	1,1-1,3	Ovnrist + bageplade	2 + 1	Pensl bøfferne med olie og krydderier (kun peber idet salt først tilsættes efter stegning). Anbringes på ovnristen. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningsprocessen. Efter stegning og under hviletid på 5-10 min. skal den pakkes ind i aluminiumsfolie.
A:25	**Roastbeef, medium-gennemstegt**	1,1-1,3	Ovnrist + bageplade	2 + 1	Pensl bøfferne med olie og krydderier (kun peber idet salt først tilsættes efter stegning). Anbringes på ovnristen. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningsprocessen. Efter stegning og under hviletid på 5-10 min. skal den pakkes ind i aluminiumsfolie.
A:26	**Roastbeef, langtidsstegning**	1,1-1,3	Ovnrist + bageplade	2 + 1	Pensl bøfferne med olie og krydderier (kun peber idet salt først tilsættes efter stegning). Anbringes på ovnristen. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningsprocessen. Efter stegning og under hviletid på 5-10 min. skal den pakkes ind i aluminiumsfolie.
A:27	**Stegt svinekød**	0,7-0,9	Ovnrist + bageplade	2 + 1	Anbring flæskestegen med fedtsiden nedad efter du har penslet den med olie og krydderier på ovnristen. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start for at fortsætte tilberedningsprocessen.
A:28	**Kyllingeunderlår**	0,5-0,7	Ovnrist + bageplade	4 + 1	Put de marinerede kyllingelår ved siden af hinanden på ovnristen. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
A:29	**Kyllingestykker**	0,5-0,7 1,0-1,2	Ovnrist + bageplade	4 + 1	Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Anbringes med skindet nedad mod ovnristen. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start-knappen for at fortsætte processen.
A:30	**Andebryst**	0,3-0,5	Ovnrist + bageplade	4 + 1	Tilbered andebryst og anbring på trådbakken med fedtsiden opad.
A:31	**Kalkunlår**	0,8-0,9	Ovnrist + bageplade	2 + 1	Anbring kalkunlår på ovnristen efter du har penslet dem med olie og krydderier. Vend om, så snart ovnen bipper. Tryk på start for at fortsætte tilberedningsprocessen.

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
A:32	**Hel kylling**	1,0-1,1 1,2-1,3	Ovnrist + bageplade	2 + 1	Pensl den kolde kylling med olie og krydderier, og læg den med brystsiden opad på grillristen og bageplade. Vend så snart ovnen bipper og tryk på startknappen for at fortsætte processen. Lad den hvile i 5 minutter efter endt tilberedningstid.
A:33	**Bagt kartoffel**	0,4-0,8	Bageplade	2	Brug mellemstore kartofler. Skyl og rengør kartoflerne. Pensl med en blanding af olivenolie, salt, peber og urter. Læg kartoflerne ved siden af hinanden på bagepladen.
A:34	**Kartoffelbåde**	0,4-0,6	Bageplade	2	Skyl og rengør kartoflerne. Skær dem i både eller del små kartofler i to halvdele. Pensl med olivenolie og krydderi. Anbring dem jævnt på bagepladen og start tilberedning.
A:35	**Stegte grøntsager**	0,2-0,5	Bageplade	4	Anbring grøntsagerne eksempelvis udskårne squash, peberfrugt, aubergine, champignoner og cherrytomater på en bageplade. Pensl med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.
Optøning					
d:01	**Frossent kød**	0,2-0,5	Ovnrist	2	Beskyt altid kanterne med aluminiumsfolie. Dette program er egnet til oksekød, lam, svinekød, steaks, koteletter og hakket kød. Anbring kødet på ovnristen. Placer ovnristen på 2. niveau eller på 1. niveau på bageplade.
		0,8-1,5	Bageplade	1	
d:02	**Frossent fjerkræ**	0,3-0,6	Ovnrist	2	Beskyt altid kanterne med aluminiumsfolie. Dette program er egnet til hel kylling såvel som kyllingestykker. Anbring fjerkræ på ovnristen. Placer ovnristen på 2. niveau eller på 1. niveau på bageplade.
		0,9-1,3	Bageplade	1	
d:03	**Frossen fisk**	0,3-0,8	Ovnrist	2	Pak altid halen af den hele fisk ind i aluminiumsfolie. Dette program er egnet til hel fisk såvel som til fiskefileter. Anbring kødet på ovnristen. Placer ovnristen på 2. niveau eller på 1. niveau på bageplade.
			Bageplade	1	

Nr.	Madvare	Vægt	Tilbehør	Placering i ovnen	Anbefalinger
d:04	**Frossent brød**	0,1-0,3	Bageplade	1	Anbring brødet vandret på langs af døren på bagepladen i 1. niveau. Dette program er egnet til alle brødtyper, skivede eller hele, såvel som til boller og baguetter.
		0,4-0,6			
d:05	**Frossen frugt**	0,2-0,6	Ovnrist	2	Fordel frugterne jævnt på flere plader og anbring på 1. niveau. Dette program er egnet til alle slags udskårne frugter eller bær.
			Bageplade	1	

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne til bagning henviser til forvarmet ovn. Isæt bagepladen med den skrå side mod fronten af døren.

Typer af retter	Anvendt udstyr& og bemærkninger	Placering i ovnen	Madlavning	Temp. °C	Tilberedningstid i min.
Småkager	Bageplade	2	Overvarme + bundvarme	150 - 170	20 - 30
		2	Varm luft	150 - 170	20 - 25
	Bageplade + bageplade**	1 + 4	Multifunktions madlavning	150 - 160	20 - 30
Fedtfri sandkage	Springformkageform på stor rist (mørk belægning, ø 26 cm)	1	Overvarme + bundvarme	160 - 180	20 - 30
		1	Varm luft	150 - 160	30 - 35
Shortbread	Bageplade	2	Overvarme + bundvarme	150 - 160	20 - 30
		2	Varm luft	150 - 160	20 - 30
Æble gærkage	Bageplade	2	Overvarme + bundvarme	150 - 160	40 - 50
		1	Varm luft	150 - 160	45 - 55
Æbletærte	Bagerist + 2 kage springforme * (mørke, belægning, Ø 20 cm)	1 Anbringes diagonalt	Varm luft + bundvarme	170 - 190	70 - 90

* To kagespringforme anbringes på risten bagest til venstre og forrest til højre.

** To kager anbringes i midten oven på hinanden.

2. Grilning

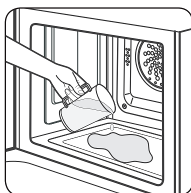
Forvarm den tomme ovn i 5 min. ved brug af grillfunktionen.

Typer af retter	Anvendt udstyr& og bemærkninger	Placering i ovnen	Madlavning	Temp. °C	Tilberedningstid i min.
Hvidt toastbrød	Ovnrist	4	Grill	270	1· 1 - 2 2· 1 - 2
Oksekødsburgere (12 stk.)	Ovnrist + bageplade (til at opsamle dryp)	4	Grill	270	1· 10 - 15 2· 10 - 15

BRUG AF AQUA RENGØRING-FUNKTION

Aqua rengøring-funktionen giver mulighed til at rengøre ovnen på blot 26 minutter.





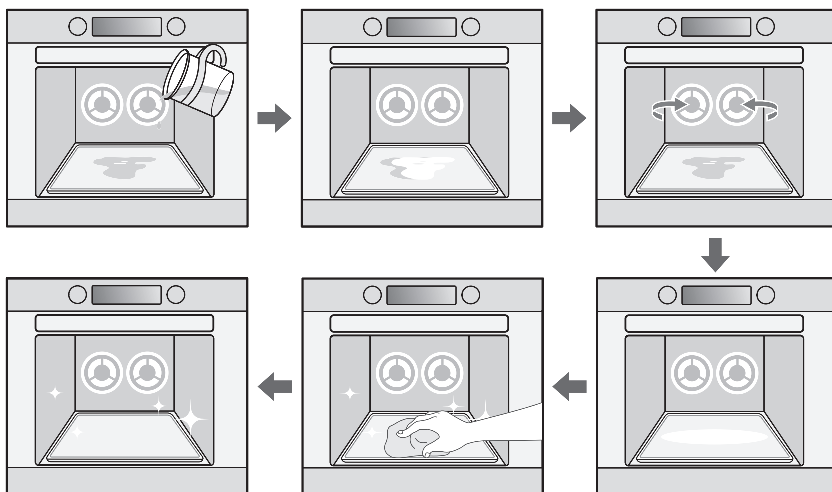


1 Drej **VÆLGERKNAPPEN** til Aqua rengøringposition.

- ▶ Hæld omkring 100 ml vand på gulvet i den tomme ovn.

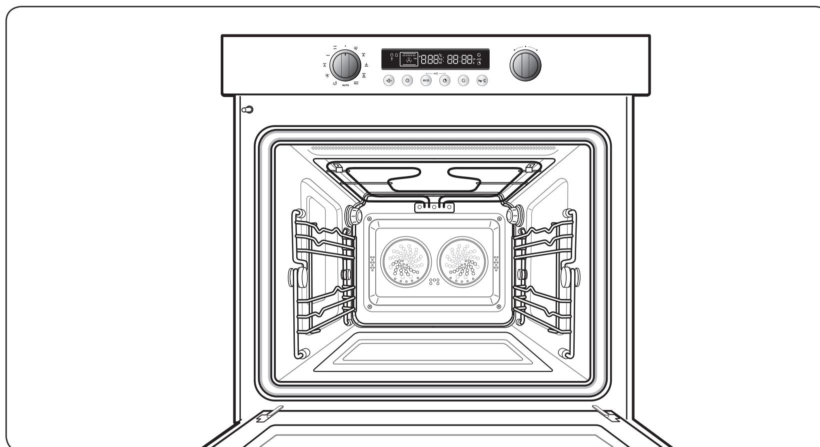
2 4Starter automatisk efter 5 sekunder.

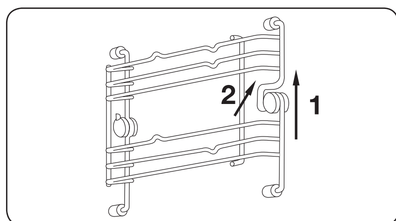
- ▶ Lyset slukker efter 2½ minutter. Efter 26 sekunder vil ovnen starte automatisk. Tør den af med en tør klud.



Vigtigt

- Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt ned til stuetemperatur.
- UNDGÅ at bruge destilleret vand.
- UNDGÅ AT bruge højtryksrensere eller damprensere til rengøring af ovnen.





1 Rengøring på den indvendige side af **hulrummet**.

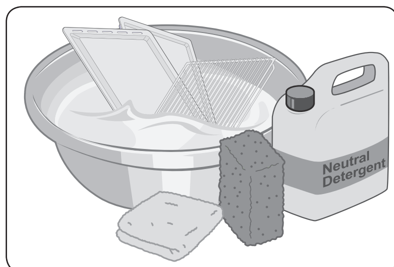
- Løft op i både den venstre og højre hylde foran (1). Flyt dem mod midten (2) og træk dem ud. Aftør evt. rester fra loftet eller væggene ved hjælp af et neutralt rengøringsmiddel på en klud.
- Efter endt rengøring monteres begge hylder tilbage på plads.
- Selv den mest genstridige pletter eller tørre rester kan fjernes med damprengøringsprocessen.

2 Rengøring af **ovnens overflade, kontrolpanel og vindue**.

- Overfladen på ovnen kan aftørres med en fugtig klud efterfulgt af en tør klud for at fjerne overskydende fugtighed fuldstændigt.
- Undlad at anvende kraft unde rengøring af kontrolpanelet eftersom det kan blive beskadiget under rengøring.
- Rengør det gennemsigtige vindue med et neutralt rengøringsmiddel på en klud og aftør derefter med en tør klud indtil det er helt tørt.

3 Rengøringaf **bagepladen**.

- Rengør dem med en svamp der er dyppet i et neutralt rengøringsmiddel og skyl dem derefter med vand.



4 Rengøring af **tilbehør**.

- Rengør med et neutralt rengøringsmiddel og aftør dem inden du anbringer dem tilbage på plads i ovnen.
- Undlad at bruge kraft på tilbehøret når du rengører dem med en skrubbe eftersom dette kan beskadige overfladebelægningen.

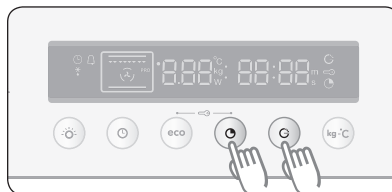
ADVARSEL:

- Brug ALDRIG benzin, fortynder eller skuremidler til rengøring. Ellers kan der opstå misfarvning eller beskadigelse af overfladen.
- Undlad at sprøjte vand på maskinen under rengøring. Dette kunne resultere i elektrisk stød eller brand.
- Undlad at udsætte pladen for direkte sollys for at tørre den. Dette kunne resultere i funktionssvigt eller skader.

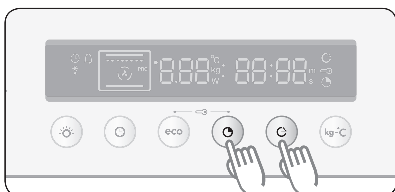
DEAKTIVERING AF BIPPEREN



1 Drej **EFFEKTKNAPPEN** hen på “FRA” position.



2 For at deaktivere bipperen, skal du trykke på **TILBEREDNINGSTID** og **SLUTTIDSPUNKT** samtidigt og holde dem nede i 3 sekunder.

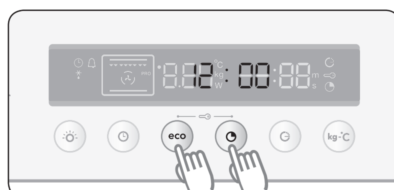


3 For at aktivere bipperen, skal du trykke på **TILBEREDNINGSTID** og **SLUTTIDSPUNKT** en gang til samtidigt og holde dem nede i 3 sekunder

Ovnens børnelåsfunktion giver dig mulighed for at låse betjeningspanelet og beskytte ovnen mod utilsigtet brug.

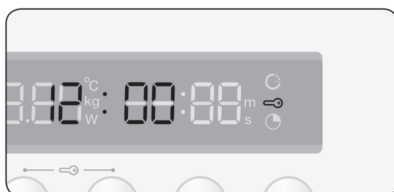
Sådan låses ovnen





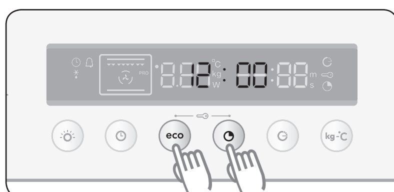
1 Drej **EFFEKTKNAPPEN** hen på "FRA" position.

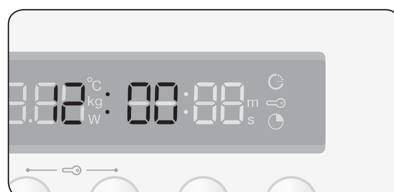
2 Tryk på **ØKO VARMLUFT** og **TILBEREDNINGSTID** samtidigt og hold dem nede i 3 sekunder.



3 Et låsesymbol vises i displayet, og det angiver, at alle funktioner er låst.

Sådan låses ovnen op





1 Drej **EFFEKTKNAPPEN** hen på "FRA" position. Tryk på **ØKO VARMLUFT** og **TILBEREDNINGSTID** samtidigt og hold dem nede i 3 sekunder.

2 Et låsesymbol forsvinder på displayet, og det angiver, at alle funktioner er ulåst.

Udskiftning af pære i ovnen og rengøring af glasdækslet

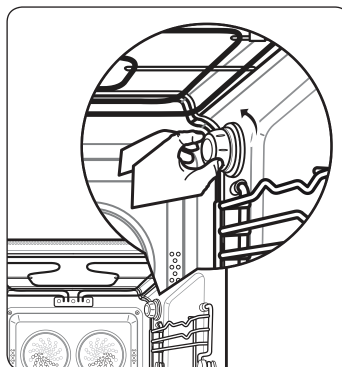
1. Afmonter låget ved at dreje mod uret.

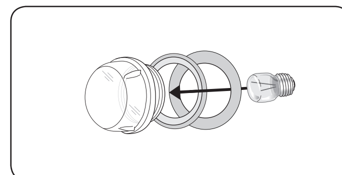
2. Afmonter metal- og pladeringen og rengør glasdækslet.

3. Hvis det er nødvendigt, udskift pæren med en 25W, 230V, 300 °C varmebestandig ovnpære.

4. Læg metal- og pladeringen ind i glasdækslet.

5. Påmonter glasdækslet igen.





FEJLKODER

Fejlkode	Generelle funktioner
E-21	ÅBEN TEMPERATURFØLER FEJL Dette sker pga. en defekt sensor, en forkert placeret ledning, en defekt PCB og når A/D værdien fra MICOM sensoren stiger til over 250.
E-22	KORTSLUTNING TEMPERATURFØLER FEJL Dette sker pga. en defekt sensor, en forkert placeret ledning, en defekt PCB og når A/D værdien fra MICOM sensoren er under 5.
E-23	TEMPRATURFØLER MÅLTEMP Dette forekommer når forvarmning ikke er blevet gennemført og temperaturen indvendigt i ovnen er under 120 °C i 30 minutter.
E-24	UNORMAL TEMPERATURFØLERFEJL Dette sker når temperaturen indvendigt i ovnen er over 250 °C i 10 minutter.
E-51	EEPROM ÅBEN FEJL Dette sker når EEPROM kommunikation er fejlagtig under første strømindstilling.
E-53	EEPROM LÆSE- & SKRIVEFEJL EEPROM forekommer ikke.
E-81	NAK SIGNALFEJL NAK signal forekommer hvis den første opstart tager mere end 10 sekunder.
E-83	KOMMUNIKATIONSFEJL Dette sker når der ingen kommunikation er mellem hoved og under PCB i over 10 sekunder.
SE	KORT NØGLEFEJL Dette sker hvis en knap bliver aktiveret og holdt i over 60 sekunder. Dette kan forekomme når vand trænger igennem den indvendige side på kontrolpanelet eller støvpartikler sætter sig fast på TOUCHPAD.

Hvis der opstår nogen af disse fejl, kontakt ATAG-kundeservice.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	OX4411BUU / OX4492BUU
Strømforsyning	230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug Maksimal effekt Grill Varmluftsindstilling	 2500 W 2500 W 2400 W
Afkølingsmetode	Motordreven ventilator
Dimensioner Indstil størrelse: Indbygget størrelse:	 B 595 x H 454 x D 569,4 mm B 555 x H 445 x D 548,8 mm
Volumen	50 liter
Vægt Netto Fragt	 30,6 Kg 37,1 Kg

BORTSKAFFELSE AF APPARAT OG EMBALLAGE

Apparatets emballage er genbrugsmateriale og kan være lavet af:
- pap
- papir
- polyethylenfolie (PE)
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum)
- polypropylen tape (PP).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



Apparatet har et symbol af en affaldscontainer med et kryds over for at angive, at segregationen af affald er påkrævet for at undgå negative virkninger på miljøet og folkesundhed. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det bringes til et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Segregationsprocessen muliggør genopretning af materialer, der anvendes i produktionen af dette apparat, hvorved der spares betydeligt i form af råvarer og energi.

Overensstemmelseserklæring



Vi erklærer hermed, at vores produkter er i overensstemmelse med de Europæiske Direktiver, Forordninger og Bestemmelser og de krav som er nævnt i standardhenvisningerne.

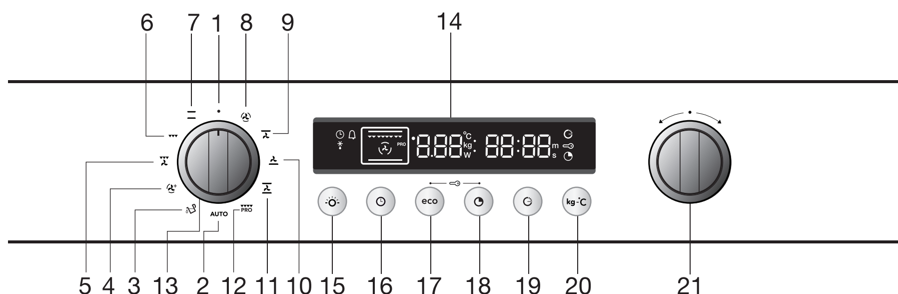
INNHOLD

Betjeningspanel 5
Ovnfunksjoner 6
Tilbehør 7
Bruke denne håndboken 7
Sikker bruk 8
Stille klokken 12
Stille inn energisparing-modusen 13
    Hvilemodus 13
    ECO-modus 13
Typer oppvarming 14
Bruke ovnsmodus 16
    Ovn-innstilling 16
    Varmluft-innstilling 18
    Matlagingsveiledning 18
    Varmluft + Toppvarme-innstilling 19
    Matlagingsveiledning 19
    Overvarme + Undervarme-innstilling 20
    Matlagingsveiledning 20
    Grillinnstilling 21
    Matlagingsveiledning 21
    Overvarme + Vifteinnstilling 22
    Matlagingsveiledning 22
    Varmluft + Undervarme-innstilling 23
    Matlagingsveiledning 23
    Intensiv innstilling 24
    Matlagingsveiledning 24
    Innstilling for steking 25
    Matlagingsveiledning 25
    Multinivå-stekingsinnstilling 26
    Matlagingsveiledning 26
Bruke ECO Varmluft-modus 27
    ECO Varmluft 27
    Matlagingsveiledning 28
Stille inn steketiden 29
Stille inn sluttiden 30
Reservasjonsfunksjonen for steketid 31
Bruke automatisk menymodus 32
Testretter 37

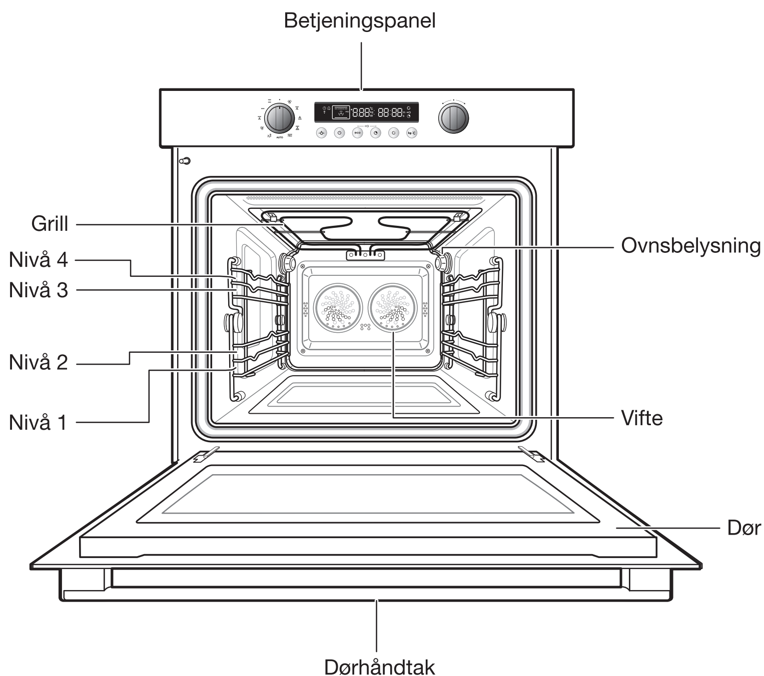
INNHOLD

Bruke vannrengjøringsmodus 38
Rengjøring 39
Slå av pipetonen 41
Barnesikring 42
Bytte ovnslampen 43
Feilkoder 44
Tekniske spesifikasjoner 45
Avhending av apparatet og emballasje 46

BETJENINGSPANEL



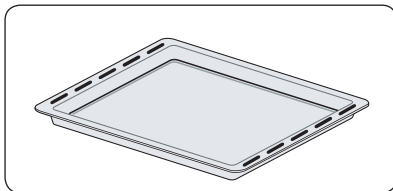
1. AV
2. AUTO
3. VANNRENGJØRING
4. MATLAGING PÅ FLERE NIVÅER
5. OVERVARME + VIFTE
6. GRILL
7. OVERVARME + UNDERVARME
8. VARMLUFT
9. VARMLUFT + OVERVARME
10. VARMLUFT + UNDERVARME
11. INTENSIV
12. FORHÅNDSSTEKING
13. MODUSVELGER
14. DISPLAY
15. STEKEOVNLAMPE PÅ/AV
16. KLOKKE
17. ECO VARMLUFT
18. STEKETID
19. SLUTTID
20. VEKT/TEMP
21. MULTIFUNKSJONSKNOTTEN

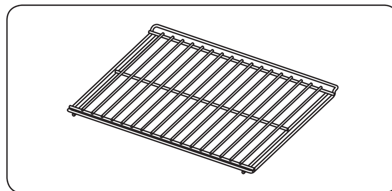


Merk!

- Hyllenivåer er nummerert fra bunnen og oppover.
- Nivåene 3 og 4 brukes i hovedsak til grillfunksjon.
- Vennligst se matlagingsveiledningene i dette heftet for å bestemme hyllenivå for rettene.

Følgende tilbehør følger med ovnen:





1 Stekebrett

2 Stekerist (for alle nivåer)

Merk!

Vennligst se Matlagingsveiledning i denne håndboken for å avgjøre nødvendige tilbehør til rettene dine.

BRUKE DENNE HÅNDBOKEN

Takk for at du kjøpte en stekeovn fra ATAG.

Brukerveiledningen inneholder viktig informasjon om bruk og stell av den nye stekeovnen. Installeringsinstruksjonene er inkludert separat.

Før du bruker stekeovnen, bør du lese sikkerhetsinstruksjonene og all informasjon i denne håndboken først, og ta vare på den til en senere anledning.

Sikker bruk



- **ADVARSEL**: dette apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke ta på de varme komponentene. Hold barn under 8 unna apparatet med mindre du kan overvåke dem kontinuerlig.
- Dette utstyret kan bli brukt av barn over 8 så vel som mennesker med fysiske og sensoriske vanskeligheter eller lærevansker, gitt at de overvåkes og instrueres i bruk av apparatet og forstår de assosierte risikoene. Ikke la barn leke med apparatet. Ikke la barn renske eller vedlikeholde apparatet med mindre de blir overvåket.
- Dette apparatet er utelukkende designet for husholdningsbruk. Bruk den bare for tilberedning av mat.
- Hold kabelen vekk fra varme overflater.
- Aldri dekk til ventilåpningene.
- Apparatet er ikke tiltenkt å bli betjent ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Av elektriske sikkerhetsmessige årsaker må ikke apparatet rengjøres med høytrykkvaskere eller damprensere.



- **ADVARSEL**: aldri varme forseglede bokser. Trykk utvikler seg i boksen som kan få den til å eksplodere.
- Når du forbereder måltider som inneholder alkohol kan høye temperaturer få alkoholen til å fordampe. Dampen kan ta fyr hvis den kommer i kontakt med varme deler.
- Ikke bruk apparatet til å oppbevare brannfarlige materialer eller materialer som bøyer seg lett.
- Vær sikker på at maten blir grundig oppvarmet. Tiden som kreves for dette avhenger av mange faktorer, deriblant kvantitet og type mat. Eventuelle bakterier i maten blir kun tilintetgjort hvis maten varmes opp til høyere temperatur enn 70 °C i minst 10 minutter. La maten koke lenger hvis du er usikker på om maten er blitt gjennomstekt.
- Ikke bruk skuremidler eller metallskrapere til å rengjøre glassdøren. Dette vil lage riper i overflaten som kan gjøre at glasset brekker.

- Bruk ovnhansker eller grytekluter til å fjerne tallerkener og tilbehør fra apparatet.
- Hvis det kommer røyk, slå av eller plugg ut apparatet og hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Bruk kun temperaturproben som er anbefalt for denne ovnen (for apparater som har en fasilitet til å bruke en temperatur-sonde).
- Fjern alt overflødig søl før du renser ovnen med pyrolytisk selvrengjørende funksjon.
- Dersom, i forbindelse med rengjøring, varmeinnstillingene må være høyere enn under normal matlaging (pyrolytisk) kan overflatene bli varmere enn normalt og barn bør holdes unna ovnen.
- **ADVARSEL**: Sørg for at apparatet er slått av før lampen skiftes for å unngå fare for elektrisk støt.



- **ADVARSEL**: Hvis (glass) kontrollpanelet har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL**: Uovervåket matlaging med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann.
- ALDRI prøv å slukke en flamme med vann, men skru av apparatet og hold døren lukket.
- **ADVARSEL**: Fare for ild: ikke oppbevar varer i ovnen.

Barn

- Ikke la barn leke med apparatet. Ikke la barn renske eller vedlikeholde apparatet med mindre de blir overvåket.
- Du må ikke oppbevare artikler av interesse for barn i kabinettene over eller bak apparatet.
- **ADVARSEL**: Hold barn på en trygg avstand fra ovnen under baking og steking. Ovnen blir varm under bruk. Ikke ta på elementene og innsiden av ovnen før ovnen har blitt helt avkjølt.
- **ADVARSEL**: Utsiden av ovnen kan bli varm dersom den brukes over lengre tid på høye temperaturer. Hvis ovnen brukes på høyeste temperatur i lang tid (når du griller, for eksempel), kan glasset i døren bli varmt. Vær forsiktig hvis barna er i nærheten.

Sikker bruk av ovn/dampkoker

- Ovnen er fullstendig isolert. Til tross for dette er det alltid noe overføring av varme, som et resultat av hvor utsiden av ovnen varmes opp. Denne oppvarmingen er godt innenfor normen.
- Ovnen har en vifte som kjøler ned ovndekselet. Viften kan kjøre en stund etter at ovnen er blitt slått av.
- Sørg for at apparatet er slått av før lampen skiftes for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke plasser tilbehør på den åpne ovnsdøren.
- Lukk døren under koking.
- Lukk opp ovnsdøren forsiktig; varm damp vil foresvinne ut.
- Ikke oppbevar brennbare materialer i ovnen.
- Frosne matprodukter som for eksempel pizza bør stekes på ristehyllen. Hvis stekebrettet brukes, kan den bli deformert på grunn av de stor variasjonen i temperatur.
- Aldri dekk til bunnen av ovnen med aluminiumfolie. Folien blokkerer varmeflyt, som kan føre til at resultatene av oppvarmingen blir dårlige.
  Dette kan også skade emaljen på bunnen av ovnen.
- Mindre matmengder krever mindre steketid. Når steketidene som angis i oppskrifter blir brukt, kan du komme til å brenne dem.
- Aldri hell kaldt vann over et varmt ovngulv. Dette kan skade emaljen.
- Fruktsafter kan føre til flekker på ovngulvet som er vanskelige å fjerne. Når du steker fuktige bakevarer (slik som eplekake), bruk en kakeform/rist/stekeplate under for å hindre drypp.
- Sølt mat inneholder som inneholder sukker eller fruktsafter, slik som sviskejuice eller rabarbra, kan skade fargen på emaljen. Det anbefales å rengjøre ovnen umiddelbart etter at den er blitt avkjølt.
  Merk: Vannet i dampkokerens langpanne er fremdeles varmt!
- Varme- og dampresistente kakeformer bør brukes i dampkokeren. Kakeformer av silikon er ikke egnet når varmluftsirkulasjon kombineres med damp.
- Ikke bruk kakeformer som har områder med rust. Selv små rustflekker kan før til rust i ovnens interiør.

Montering

- Sjekk apparatet for transportskade. Ikke koble til et skadet apparat.
- Apparatet må kun kobles opp av en kvalifisert installatør!
- Defekte deler må kun erstattes med originale deler. Produsenten kan kun garantere at de originale delene lever opp til sikkerhetskravene.
- For å unngå farlige situasjoner skal en skadet tilkoblingskabel kun erstattes av produsenten, produsenten serviceorganisasjon eller tilstrekkelig kvalifisert personell.
- De elektriske koblingene må være i henhold til nasjonale og lokale reguleringer.
- Stikkontakten og veggpluggen må alltid være tilgjengelig.
- Hvis du vil bruke en fast kobling, må du sørge for at en flerpolet bryter med en kontaktseparasjon på minst 3 mm er montert i tilførselsledningen.
- Utstyret må ikke kobles til nettverket via en multi-stikkontakt eller skjøteledning, da trygg bruk av utstyret ikke kan garanteres under de omstendighetene.
- **ADVARSEL**: Aldri åpne apparatets deksel. Dekselet må kun åpnes av en servicetekniker.



- Koble apparatet fra strømnettet før du starter eventuelt reparasjonsarbeid.
- Frittstående mikrobølgeovner skal ikke plasseres i et kabinett.
- Etter montering må det være mulig å koble apparatet fra strømnettet. Frakoblingen kan skje enten ved at strømpluggen er lett tilgjengelig, eller ved at det monteres en bryter på den faste ledningen i henhold til reglene for strømtilkobling.

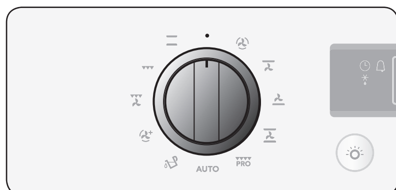
Hvis sikkerhetsinstruksjonene og advarslene ikke blir fulgt, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.

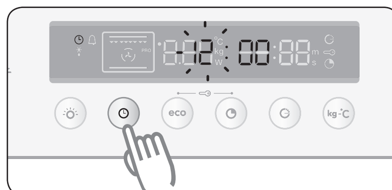


Hvis du bestemmer deg for å avslutte bruken av apparatet på grunn av en feil, anbefaler vi deg å kutte av kabelen etter at du fjerner pluggen fra stikkontakten. Ta apparatet til din kommunes deponi.

Når apparatet først er plugget i, lyser displayet opp.

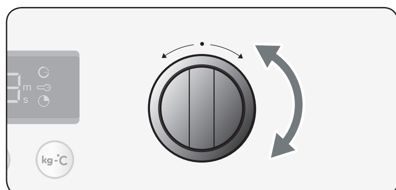
Stille klokken (eksempel 15:15)

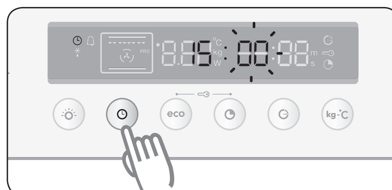




1 Vri **MODUSVELGEREN** til "AV".

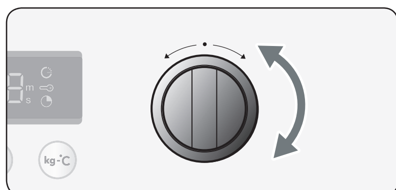
2 Trykk på **KLOKKE**. "12" begynner å blinke.

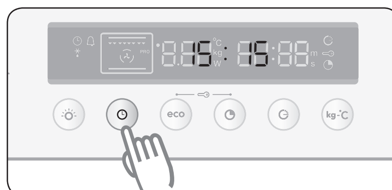




3 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn timer.

4 Trykk **KLOKKE** på nytt. "00" begynner å blinke.





5 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn minutter.

6 Trykk **KLOKKE** på nytt. Klokken stiller seg selv innen 5 sekunder.

Merk!

Hvis du vil endre en innstilling etter at du har trykket på en tast, begynner innstillingen å blinke. Du kan kun endre denne innstillingen mens den blinker. Hvis den har sluttet å blinke må du trykke på knappen slike at den begynner å blinke igjen.

STILLE INN ENERGISPARING-MODUSEN

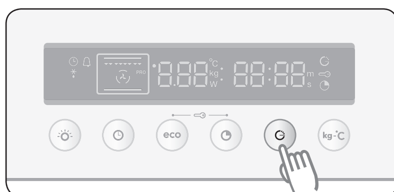
Stekeovnen har en energisparing-modus. Denne funksjonen sparer strøm når stekeovnen ikke er i bruk.

Hvilemodus

Ovnen vil automatisk gå inn i hvilemodus etter 10 minutter hvis ikke den brukes (standard).

ECO-modus

I ECO-modus vises ikke gjeldende tid. Du kan ikke bruke ovnen.

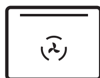
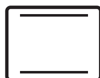
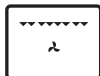


1 Trykk **SLUTTID** i tre sekunder. Ovnen går over i ECO-modus og displayet viser ingenting.

2 Hvis du vil gå til hvilemodus, åpner du døren, eller trykker på en knapp. Displayet vil vise gjeldende tid, og ovnen er klar for å brukes.

OPPVARMINGSTYPER

Tabellen nedenfor representerer ulike ovnsmoduser og innstillinger for ovnen.
Bruk matlagingsveiledningstabellene for disse modiene for å gi retningslinjer for matlaging.

	**Varmluft-innstilling** Mat blir oppvarmet med varmluft fra baksiden av ovnen. Denne innstillingen gir jevn varme og er ideell for baking. Temperaturforslag: 180 °C
	**Varmluft + overvarme-innstilling** Varmluft og overvarme kombineres, noe som gjør denne innstillingen ideell for sprøhet og bruning. Spesielt anbefalt for kjøtt. Temperaturforslag: 180 °C
	**Toppvarme+ Undervarme-innstilling** Varme kommer fra øvre og nedre varmeelementer. Denne innstillingen er egnet for baking og steking. Temperaturforslag: 200 °C
	**Grillinnstilling** Mat blir oppvarmet av overvarmeelementet. Temperaturforslag: 220 °C
	**Overvarme+Vifteinnstilling** Varmen som genereres av overvarmeelementene distribueres av viften. Denne modusen kan brukes til grilling av kjøtt og fisk. Temperaturforslag: 220 °C
	**Varmluft + undervarme-innstilling** Varmluft og undervarmeelement kombinert slik mat kan bli sprø og brunet. Temperaturforslag: 180 °C
	**Intensiv instilling** Denne modusen aktivere vekselvis alle varmelementene slik som topp, bunn og konveksjonsvifte. Varmen fordeles jevnt i ovnen. Denne modusen er egnet for store mengder mat, som trenger varmeforsyning, for eksempel store gratenger og paier. Temperaturforslag: 180 °C
	**Forhåndssteking** Denne modusen inneholder en automatisk oppvarmingssyklus over 200 °C. Overvarmen og varmeviften er aktive under bruningen av kjøttet, Etter dette stadiet skal maten forsiktig varmes opp i den lave forhåndsvalgte temperaturen. Denne prosessen blir gjennomført mens over- og undervarmen er aktiv. Denne modusen er egnet for steker, fjærkre og fisk. Temperaturforslag: 100 °C



Multinivå-stekingsmodus
Multinivå-steking er egnet for oppvarming av større mengder mat. Hele ovnsrommet kan brukes. For eksempel ved å varme opp to brett med kjeks.



ECO Varmluft-innstilling
Denne modusen bruker det optimaliserte varmesystemet så du kan spare energi mens du varmer opp rettene dine. Steketiden vil øke litt, men du kan oppnå jevne bakeresultater uten at rettene dine brenner seg.
Temperaturforslag: 180 °C

Merk!

Energiklassen for ECO Varmluft-modusen skal bestemmes i henhold til EN50304.

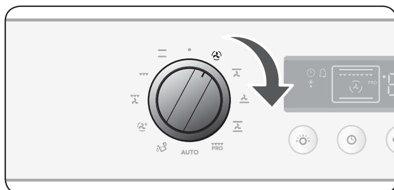
AUTO

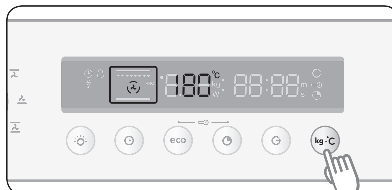
Automatiske menyprogrammer
Det finnes 40 forhåndsprogrammerte innstillinger for automatisk steking og tining. Tid og temperatur vil bli stilt inn automatisk. Du velger helt enkelt program, vekten til retten, og starter den automatiske stekingen.



Vannrengjøring
Ved hjelp av varm damp vil overflaten i ovnsrommet bli gjennomvåt og du kan lett rengjøre ovnen. Vannrengjøringsprogrammet tar kun 26 minutter.

Ovn-innstilling

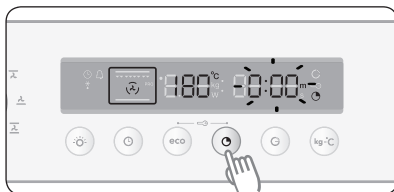


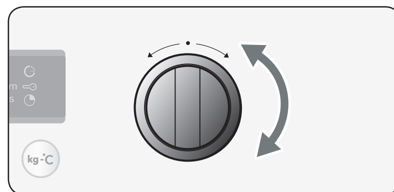


1 Vri **MODUSVELGER** til ønsket ovnsmodus. Ovnsmodusen og anbefalt temperatur vises.

2 For å endre temperaturen, trykker du **VEKT/TEMP** og vrir **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn ønsket temperatur.Hvis blinkingen allerede stoppet før du har satt temperaturen, trykker du **VEKT/TEMP** på nytt, og vrir deretter **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**.

	Varmluft	180 °C
	Varmluft + overvarme	180 °C
	Toppvarme + undervarme	200 °C
	Grill	220 °C
	Toppvarme + vifte	220 °C
	Varmluft + Undervarme	180 °C
	Intensiv	180 °C
PRO	**Forhåndssteking**	100 °C
	Multinivå-steking	180 °C
	ECO Varmluft	180 °C





3 Trykk på **STEKETID** for å stille inn ønsket steketid. Sluttiden blinker.

4 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**, og still inn ønsket steketid.

5 Starter automatisk etter fem sekunder.

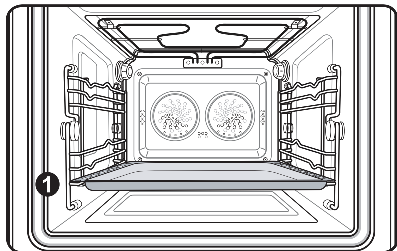
Merk!

1) Under steking kan steketid og temperatur endres.

2) I ovnsmodus slås varmluften og topp-og undervarme-elementene av og på under stekingen for å regulere temperaturen.

Varmluft-innstilling

Mat blir oppvarmet med varmluft fra de to viftene og hete-elementet, som finnes på baksiden av ovnen. Denne innstillingen gir jevn varme og er ideell for baking.



Plasser brettene på nivå 1 eller 2.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Vennligst sørg for at glassformene er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen i Varmluft-modus.

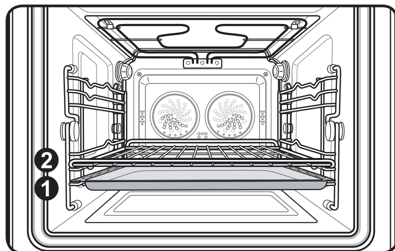
Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Hasselnøttkake	1	160 - 170	01:00 - 01:10	Stekerist
Sitronkake ringformet eller bolle	1	150 - 160	00:50 - 01:00	Stekerist
Sukkerkake	1	150 - 160	00:25 - 00:35	Stekerist
Fruktpudding	1	150 - 170	00:25 - 00:35	Stekerist
Flat fruktkake (gjærdeig)	2	150 - 170	00:30 - 00:40	Stekebrett
Croissant	1	170 - 180	00:10 - 00:20	Stekebrett
Rundstykker	1	180 - 190	00:10 - 00:15	Stekebrett
Kjeks	2	160 - 180	00:10 - 00:20	Stekebrett
Frosne pommes frites	2	200 - 220	00:15 - 00:20	Stekebrett

Merk!

Forvarming anbefales.

Varmluft + Toppvarme-innstilling

Varmluft og overvarme kombineres, noe som gjør denne innstillingen ideell for sprøhet og bruning. Denne innstillingen er spesielt anbefalt for kjøtt.



Legg kjøttet på rist på nivå 2, og still stekebrettet på nivå 1 for å fange stekefettet.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for steking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen ved å bruke Varmluft + Toppvarme-modus.
Sett kjøttet på stekeristen, følg anbefalt hyllenivå i tabellen og bruke stekebrettet som bunnpanne på nivå 2.

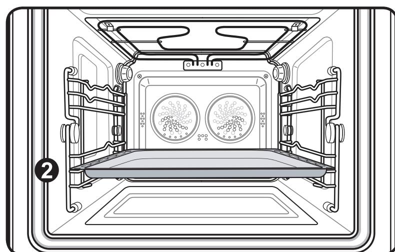
Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Roastbiff / 1 kg medium	2 + 1	170 - 190	01:00 - 01:30	Stekerist + stekebrett
Svinekotelett / rull 1 kg	2 + 1	180 - 200	01:30 - 02:00	Stekerist + stekebrett
Lammestek / lammelår 0,8 kg	2 + 1	190 - 210	00:50 - 01:20	Stekerist + stekebrett
Hel kylling 1,2 kg	2 + 1	200 - 220	00:50 - 01:10	Stekerist + stekebrett
Fisk - hel ørret 2 stk / 0,5 kg	2 + 1	180 - 200	00:30 - 00:40	Stekerist + stekebrett
Andebryst 0,3 kg	2 + 1	180 - 200	00:25 - 00:35	Stekerist + stekebrett

Merk!

Forvarming anbefales.

Toppvarme + Undervarme-innstilling

Varme kommer fra øvre og nedre varmeelementer. Denne innstillingen er egnet for baking og steking.



Stekebrett eller stekerist plasseres vanligvis på Nivå 1 eller 2.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Vennligst sørg for at glassformene er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen i med Toppvarme + Undervarme-modus.

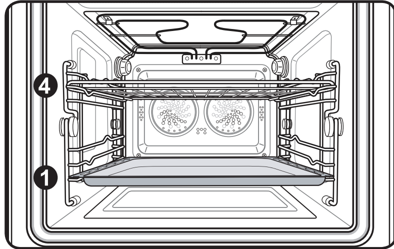
Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne	2	200 - 220	00:20 - 00:25	Stekerist
Grønnsaksgrateng	2	180 - 200	00:20 - 00:30	Stekerist
Potetgrateng	2	180 - 200	00:40 - 01:00	Stekerist
Frosne Pizzabaugetter	2	160 - 180	00:10 - 00:15	Stekebrett
Marmorkake	1	160 - 180	00:50 - 01:10	Stekerist
Loaf Cake	1	150 - 170	00:50 - 01:00	Stekerist
Muffins	1	180 - 200	00:20 - 00:30	Stekerist
Kjeks	2	180 - 200	00:10 - 00:20	Stekebrett

Merk!

Forvarming anbefales.

Grill-innstilling

Mat blir oppvarmet av overvarmeelementer.



Under grilling plasseres stekeristen vanligvis på Nivå 4, eller stekerist med stekebrett på nivå 4 og nivå 1.

* Temperaturinnstillinger 150 - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for grilling. Still en grilltemperatur på 220 °C, forvarme i 5 minutter.

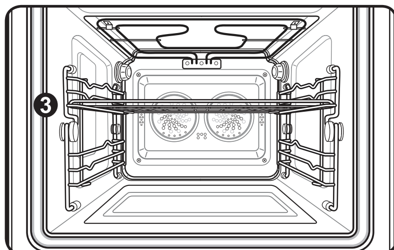
Matvare	Hyllenivå	Time (t) 1ste side	Time (t) 2dre side	Tilbehør
Kebabspyd	4 + 1	00:08 - 00:10	00:06 - 00:08	Stekerist + stekebrett
Nakkekoteletter	4 + 1	00:07 - 00:09	00:05 - 00:07	Stekerist + stekebrett
Pølser	4 + 1	00:06 - 00:08	00:05 - 00:07	Stekerist
Kylling Stykker	4 + 1	00:20 - 00:25	00:15 - 00:20	Stekerist + stekebrett
Laksestek	4 + 1	00:08 - 00:12	00:06 - 00:10	Stekerist + stekebrett
Oppskåret grønnsaker	4	00:15 - 00:20	-	Stekebrett
Ristet brød	4	00:02 - 00:03	00:01 - 00:02	Stekerist
Ostesmørbrød	4	00:03 - 00:04	-	Stekerist

Merk!

Forvarming anbefales.

Overvarme+Vifteinnstilling

Varmen som genereres av overvarmeelementet distribueres av viften. Denne modusen kan brukes til å grille kjøtt, fisk, fjærkre og grønnsaker. Det er ikke nødvendig å snu maten og den vil få en sprø konsistens.



Under grilling plasseres stekerist eller stekebrett vanligvis på nivå 3.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Vennligst sørg for at glassformene er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for grilling. Still en grilltemperatur på 220 °C, forvarme i 5 minutter.

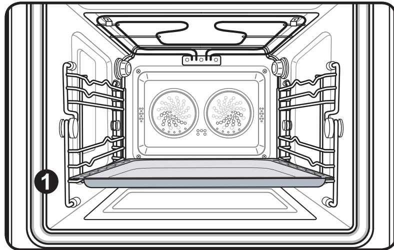
Matvare	Hyllenivå	Tid (t)	Tilbehør
Pølser	3	00:08 - 00:10	Stekerist
Potetbåter	3	00:20 - 00:25	Stekerist
Frosne pommes frites	3	00:15 - 00:20	Stekebrett
Frosne kroketter	3	00:20 - 00:25	Stekebrett
Frosne nuggets	3	00:15 - 00:20	Stekebrett
Laksestek	3 + 1	00:15 - 00:20	Stekerist + stekebrett
Fiskefilet	3 + 1	00:12 - 00:17	Stekerist + stekebrett
Hel fisk	3 + 1	00:15 - 00:20	Stekerist + stekebrett
Kyllingstykker	3 + 1	00:30 - 00:40	Stekerist + stekebrett

Merk!

Forvarming anbefales.

Varmluft + Undervarme-innstilling

Varmluft og undervarmeelementet kombineres for å varme mat. Dette er en nyttig innstilling for sprøhet og bruning.



Stekebrett eller stekerist settes vanligvis på nivå 1.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Vennligst sørg for at glassformene er egnet for temperaturer på 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen i med varmluft + undervarme-modus.

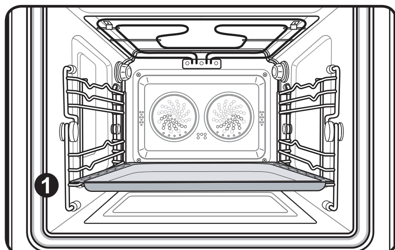
Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Hjemmelaget pizza	1	200 - 220	00:20 - 00:25	Stekebrett
Kald quiche / pai	1	180 - 200	00:10 - 00:15	Stekerist
Frossen selvhevende pizza	1	180 - 200	00:15 - 00:20	Stekebrett
Frossen pizza	1	200 - 220	00:15 - 00:20	Stekerist
Kald pizza	1	180 - 200	00:08 - 00:15	Stekebrett
Eplepai	1	160 - 180	0:70 - 0:80	Stekerist
Fylt butterdeig, eplefyll	1	180 - 200	00:10 - 00:15	Stekebrett

Merk!

Forvarming anbefales.

Intensiv innstilling

Denne modusen aktiverer alle varmeelementer som topp, bunn og varmluftvifte. Varmen fordeles jevnt i ovnen. Denne modusen er egnet for store mengder mat, som trenger varmeforsyning, for eksempel store gratenger og paier.



Stekebrett eller stekerist settes vanligvis på nivå 1.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med Intensiv-modus.

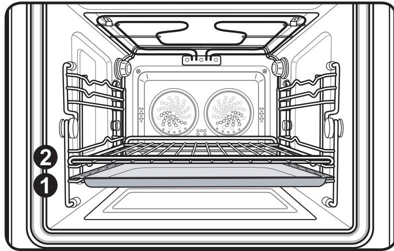
Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	00:20 - 00:30	Stekerist
Grønnsaksgrateng 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Stekerist
Potetgrateng 2 kg	1	160 - 180	01:00 - 01:30	Stekerist
Roastbiff / 2 kg medium	2 + 1	160 - 180	01:00 - 01:30	Stekerist + stekebrett
And Hel / 2 kg	2 + 1	180 - 200	01:00 - 01:30	Stekerist + stekebrett
2 Kyllinger Hele / 1,2 kg hver	2 + 1	200 - 220	01:00 - 01:30	Stekerist + stekebrett

Merk!

Forvarming anbefales.
Det er ikke nødvendig å snu, men du kan få bedre resultater hvis du snur halvveis i steketiden.

Innstilling for steking

Denne modusen inneholder en automatisk oppvarmingssyklus over 200 °C.
Overvarmen og varmeviften er aktive under bruningen av kjøttet, Etter dette stadiet skal maten forsiktig varmes opp i den lave forhåndsvalgte temperaturen.
Denne prosessen blir gjennomført mens over- og undervarmen er aktiv.
Denne modusen er egnet for steker, fjærkre og fisk.



Stekeristen og stekebrettet blir ofte brukt på Nivå 2 og 1.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 150 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

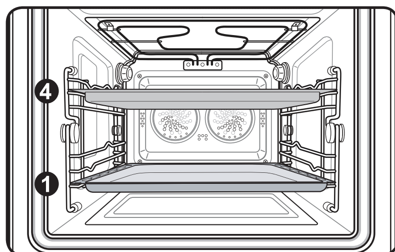
Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Roastbiff	2 + 1	60 - 80	03:30 - 04:30	Stekerist + stekebrett
Svinestek	2 + 1	70 - 90	03:30 - 04:00	Stekerist + stekebrett
Andebryst	2 + 1	60 - 80	01:30 - 02:00	Stekerist + stekebrett
Fillet eller biff	2 + 1	70 - 90	01:30 - 02:00	Stekerist + stekebrett
Svinefilet	2 + 1	70 - 90	01:30 - 02:00	Stekerist + stekebrett

Multinivå-stekingsinnstilling

Denne modusen er egnet for steking med to forskjellige nivåer på samme tid. Denne modusen fungerer gjennom sirkuleringen av varmluft. Hele ovnsrommet kan brukes. For eksempel ved å varme opp to brett med kjeks.
Steketiden økes i forhold til nivå 1, men du kan bake dobbelt så mye på samme tid.



For Multinivå-steking plasseres vanligvis to stekebrett etter ett stekebrett og stekerist på Nivå 1 og 4.

* Temperaturinnstillinger 40 °C - 250 °C

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med multinivå-stekingsmodus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Småkaker	1 + 4	150 - 160	00:20 - 00:30	2 stekebrett
Minipaier	1 + 4	160 - 180	00:20 - 00:30	2 stekebrett
Croissant	1 + 4	160 - 180	00:20 - 00:30	2 stekebrett
Butterdeig	1 + 4	180 - 200	00:30 - 00:40	2 stekebrett
Kjeks	1 + 4	170 - 190	00:15 - 00:20	2 stekebrett
Lasagne	1 + 4	160 - 180	0:30 - 0:50	Stekerist + stekebrett
Frosne pommes frites	1 + 4	180 - 200	00:30 - 00:40	2 stekebrett
Frosne nuggets	1 + 4	180 - 200	00:20 - 00:30	2 stekebrett
Frossen pizza	1 + 4	200 - 220	00:20 - 00:30	Stekerist + stekebrett

Merk!

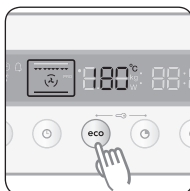
Forvarming anbefales.

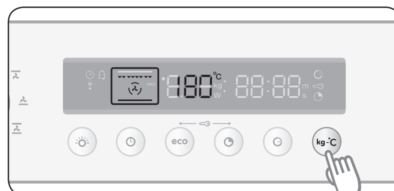
BRUKE ECO VARMLUFT-MODUS

Denne modusen bruker det optimaliserte varmesystemet så du kan spare energi mens du varmer opp rettene dine.
Steketiden vil øke litt, men du kan oppnå jevne bakeresultater på rettene dine.

ECO Varmluft

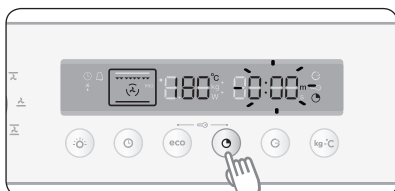


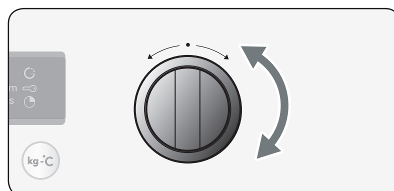




1 Vri **MODUSVELGER** til "AV". Trykk på **ECO Varmluft**.

2 For å endre temperaturen, trykker du **VEKT/TEMP** og vrir **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn ønsket temperatur.Hvis blinkingen allerede stoppet før du har satt temperaturen, trykker du **VEKT/TEMP** på nytt, og vrir deretter **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**.

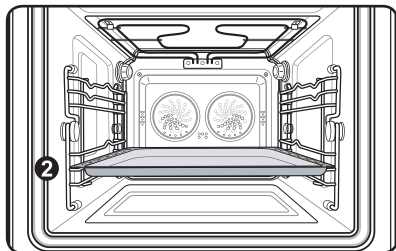




3 Trykk på **STEKETID** for å stille inn ønsket steketid. Sluttiden blinker.

4 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**, og still inn ønsket steketid.

5 Starter automatisk etter fem sekunder.



Stekebrett eller stekerist settes vanligvis på nivå 2.

* Sørg for at glassformene er egnet for temperaturer fra 40-250 °C.

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturer og tider i denne tabellen som retningslinjer for baking.
Vi anbefaler å forvarme ovnen med ECO Varmluft-modus.

Matvare	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tid (t)	Tilbehør
Sukkerbrød	1	150 - 160	00:30 - 00:40	Stekerist
Liten kake	2	150 - 170	00:20 - 00:30	Stekebrett
Muffin	2	160 - 180	00:30 - 00:40	Stekerist
Roastbiff / 1 kg medium	2 + 1	170 - 190	01:00 - 01:30	Stekerist + stekebrett
Potetgrateng	2	160 - 180	01:00 - 01:30	Stekerist

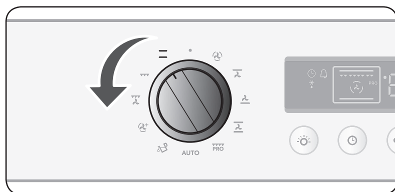
Merk!

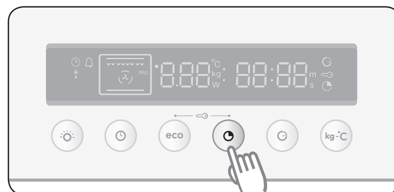
Forvarming anbefales.

Energisparing-tips

- Hvis steketiden er mer enn 30 minutter kan du slå av ovnen i 5 - 10 minutter før steketiden er over for å spare energi. Den resterende heten vil fullføre stekeprosessen.
- Vennligst ikke åpne dør ofte under steking for å vedlikeholde temperaturen i hulrommet og spare energi og tid.

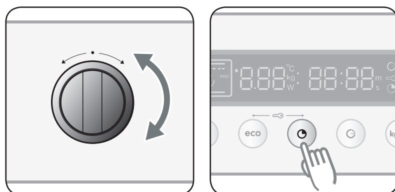
STILLE INN STEKETIDEN





1 Velg ønsket modus og funksjon, og still inn temperatur hvis du ønsker det.

2 Ttrykk på **STEKETID**.



3 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn ønsket steketid, og trykk **STEKETID** for å fullføre innstilling av steketiden.

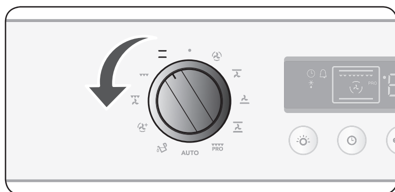
4 Start automatisk etter 5 sekunder.

Merk!

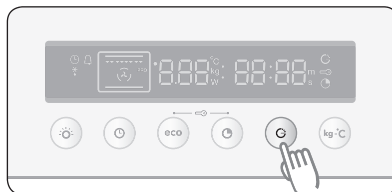
1) Når den innstilte tiden er utløpt høres et lydsignal, "0:00" vil blinke på displayet, og ovnen slår seg av. Gjeldende tid vises på displayet.

2) Du kan tilbakestille den programmerte steketiden i samme rekkefølge som ovenfor.

3) For å avbryte den programmerte steketiden, trykk **STEKETID**, og sett tiden til null med **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**.

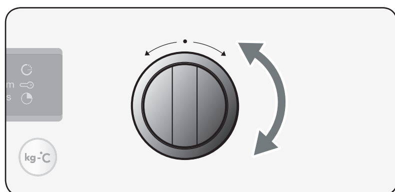


1 Velg ønsket modus, og still inn temperatur hvis du ønsker det.



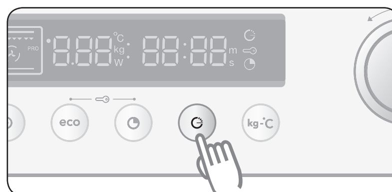
2 Ttrykk på **SLUTTID**.

Eksempel Gjeldende tid er 13:00. Det vil blinke "13:00".



3 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn time og minutt. (14:00).

Eksempel Ønsket tid er 14:00.



4 Ttrykk på **SLUTTID** på nytt.

Eksempel Gjeldende tid er 13:00.
Ønsket sluttid er 14:00.
Steketiden "01:00" vises.

5 Start automatisk etter 5 sekunder.

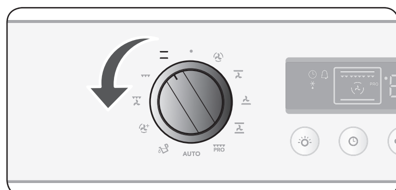
Merk!

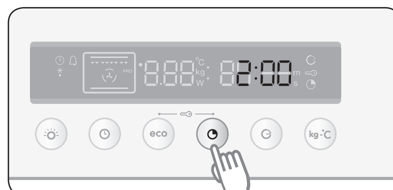
1) Steketiden vil telle ned i tidtakerdisplayet. Når innstillingen er utløpt, lyder et signal, "0:00" blinker i displayet, og stekeovnen slår seg av. Gjeldende tid vises i displayet.

2) Under steking kan du justere den forhåndsvalgte steketiden for bedre stekeytelse. Trykk **STEKETID**, og endre tiden med **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**.

3) For å avbryte programmert sluttid, trykk **STEKETID**, og still klokken til null med **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**.

Eksempel ved bruk av Overvarme + Undervarme-modus: Gjeldende tid: 12:00
Steketid: 2 timer
Sluttid hvis du ønsker å avslutte steking kl. 18:00

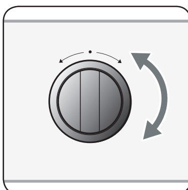


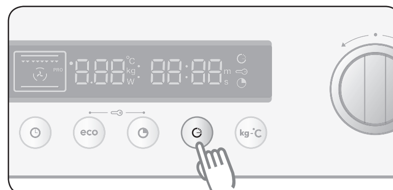


1 Velg ønsket modus, og still inn temperatur hvis du ønsker det.

2 Trykk på **STEKETID**, og vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å stille inn ønsket steketid (to timer).







3 Trykk på **SLUTTID.**
- ▶ Steketiden blir lagt til gjeldende tid, og "14:00" vises.
- ▶ Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å velge ønsket sluttid (18:00).

4 Ttrykk på **SLUTTID**.
- ▶ Du kan se en figur i displayet som indikerer at en reservasjon er blitt gjort.
- ▶ Ovnen starter automatisk ved den bestemte tiden 16:00 og STEKETIDEN VISES.

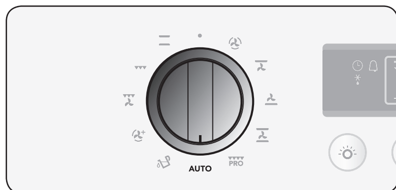
Merk!

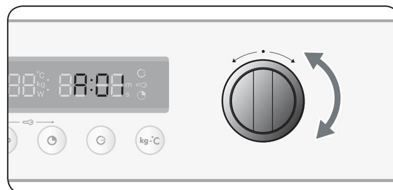
- Steketid og sluttid kan endres før den reserverte tiden.

ADVARSEL:

Ikke la maten stå for lenge i ovnen siden mat kan bli dårlig.

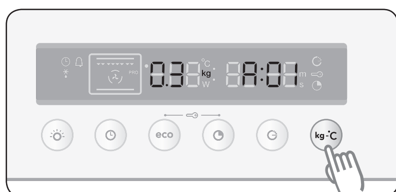
De 40 automatiske menyfunksjonene inkluderer/oppgir forhåndsprogrammerte steketider. Du trenger ikke å angi verken steketidene eller temperaturen.

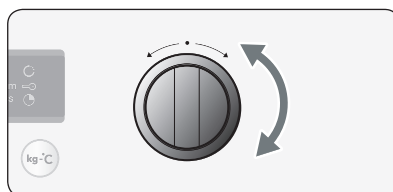




1 Vri **MODUSVELGEREN** til "AUTO" .

2 Vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN** for å velge en automenyfunksjon.





3 Trykk på **VEKT/TEMP**. Vekten begynner å blinke.

4 Hvis du vil endre vekten, vri **MULTIFUNKSJONSKNOTTEN**.

5 Start automatisk etter 5 sekunder.
- ▶ Automenyen starter. Når maten er ferdig vil ovnen pipe og "End" blinker fire ganger. Ovnen vil da pipe en gang per minutt.

Merk!

1) Noen av automenyene er kontinuerlige. Andre krever at maten skal snus. Ovnen vil pipe for å varsle.

2) Innstillt ovnstemperatur og steketid under bruken av automenyen vises.

3) Temperatur og tid kan ikke endres under stekingen.

BRUKE AUTOMATISK MENYMODUS (FORTS.)

Automenymodus lar deg velge mellom 40 forhåndsprogrammerte innstillinger for å enkelt lage mat, steke eller bake din favorittretter. Steketiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Bare velg en av de 40 innstillingene og angi vekten for å starte matlagingen.

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:01	**Frosne fiskepinner**	0,3–0,5	Stekebrett	2	Sett de frosne fiskepinnene jevnt på stekebrettet. Hvis du snur på dem når det piper, kan du oppnå bedre resultater.
A:02	**Frosne pommes frites**	0,4–0,5	Stekebrett	2	Fordel frosne pommes frites på stekebrettet.
A:03	**Frossen pizza**	0,3–0,4 0,4–0,5	Stekerist	2	Sett den frosne pizzaen i midten av stekeristen.
A:04	**Frosne kroketter**	0,4–0,6	Stekebrett	2	Sett frosne potetkroketter jevnt på metall-stekebrettet.
A:05	**Brownies**	0,5–0,7	Stekerist	2	Putt deig i et rundt pyrex glass og keramisk form på stekeristen.
A:06	**Croissant**	0,2–0,4	Stekebrett	2	Bruk bakepapir. Sett croissanter side om side på stekebrettet.
A:07	**Nederlandsk smørpai**	0,5–0,7	Stekerist	1	Legg fersk deig i en rund metallbolle. Putt på risten.
A:08	**Nederlandsk brødkake**	0,7–0,8	Stekerist	2	Legg fersk deig i en tilstrekkelig stor ildfast form av metall (lengde 25 cm). Sett retten på langs med døren på stekeristen.
A:09	**Muffins**	0,5–0,6	Stekerist	2	Sett muffinsdeig i muffinsform av metall, egnet for 12 muffins. Sett formen på midten av stekeristen.
A:10	**Heve gjærdeig**	0,3–0,6	Stekerist	2	Lag gjærdeig til pizza, kake eller brød. Sett inn i en stor rund varmebestandig form og dekk med plastfolie.
A:11	**Sukkerbrød**	0,3–0,6	Stekerist	1	Forvarm ovnen ved hjelp av vanlig varmemodus til 180 °C. Legg 300 g deig i 18 cm, 400 g~500 g i 24 cm og 500 g i 26 cm diameter rund ildfast form av sort metall. Sett formen på midten av stekeristen.
A:12	**Hveteloff**	0,7–0,8	Stekerist	2	Legg fersk deig i en tilstrekkelig stor ildfast form av metall (lengde 25 cm). Sett retten på langs med døren på stekeristen.
A:13	**Hjemmelaget pizza**	0,6–1,0	Stekebrett	1	Sett pizza på brettet. Vekten inkluderer topping som saus, grønnsaker, skinke og ost.

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:14	**Lasagne**	0,8–1,1	Stekerist	2	Tilbered fersk lasagne, eller bruk et prefabrikert produkt, og sett den inn i en ildfast form av passende størrelse. Sett retten i midten av ovnen.
A:15	**Potetgrateng**	0,7–1,0	Stekerist	2	Sett den ferske potetgratengen i en pyrexform i glass. Sett fatet på risten. La stå i 2 - 3 minutter etter steking.
A:16	**Quiche**	0,7–0,9	Stekerist	1	Vi anbefaler å forvarme ovnen til 190 ˚C med bunn + konveksjonsmodus til det piper. Bruk bakeformen i metall. Når forvarmingen er fullført, sett i midten av stekeristen.
A:17	**Eplepai**	1,2–1,4	Stekerist	1	Sett eplepaien i et rundt metallfat. Putt tallerkenen på stekeristen. Vektspekteret inkluderer eple også videre.
A:18	**Grønnsaksgrateng**	0,4–0,8	Stekerist	2	Tilbered grønnsaksgrateng med en ildfast rund form. Sett retten i midten av ovnen. La stå i 2 - 3 minutter etter steking.
A:19	**Laksefilet/stek**	0,3–0,6	Stekerist + stekebrett	4 + 1	Mariner laksefileter, og dem side om side på stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
A:20	**Reker**	0,2–0,5	Stekerist + stekebrett	4 + 1	Putt råe reker på jevnt på stekebrettet.
A:21	**Biff, tynn, godt stekt**	0,3–0,6	Stekerist + stekebrett	4 + 1	Vi anbefaler å forvarme ovnen til 250 ˚C med grill-modus i 5 min. Putt biffsteker side om side på midten av stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
A:22	**Biff, tykk, medium stekt**	0,6–0,8	Stekerist + stekebrett	4 + 1	Vi anbefaler å forvarme ovnen til 250 ˚C med grill-modus i 5 min. Putt biffsteker side om side på midten av stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
A:23	**Lammekoteletter**	0,3–0,6	Stekerist + stekebrett	4 + 1	Vi anbefaler å forvarme ovnen til 250 ˚C med grill-modus i 5 min. Putt biffsteker side om side på midten av stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
A:24	**Roastbiff, medium-lite stekt**	1,1–1,3	Stekerist + stekebrett	2 + 1	Pensle kjøttet med olje og krydder (bare pepper, salt skal tilsettes etter steking). Sett den på stekeristen, med fett-siden vendt nedover. Snu den så snart ovnen piper, og trykk på start for å fortsette stekeprosessen. Når den er stekt og den hviler i fem til ti minutter, bør den pakkes i aluminiumsfolie.

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:25	**Roastbiff, medium–godt stekt**	1,1–1,3	Stekerist + stekebrett	2 + 1	Pensle kjøttet med olje og krydder (bare pepper, salt skal tilsettes etter steking). Sett den på stekeristen, med fett-siden vendt nedover. Snu den så snart ovnen piper, og trykk på start for å fortsette stekeprosessen. Når den er stekt og den hviler i fem til ti minutter, bør den pakkes i aluminiumsfolie.
A:26	**Engelsk roastbiff, sakte stekt**	1,1–1,3	Stekerist + stekebrett	2 + 1	Pensle kjøttet med olje og krydder (kun pepper, salt bør tilsettes etter steking). Sett den på stekeristen, med fett-siden vendt nedover. Snu den så snart ovnen piper, og trykk på start for å fortsette stekeprosessen. Når den er stekt og den hviler i fem til ti minutter, bør den pakkes i aluminiumsfolie.
A:27	**Svinestek**	0,7–0,9	Stekerist + stekebrett	2 + 1	Sett svinestek, penslet med olje og krydder, med fett-siden vendt nedover på stekeristen. Snu den så snart ovnen piper. Trykk på start for å fortsette kokeprosessen.
A:28	**Kylling, kyllinglår**	0,5–0,7	Stekerist + stekebrett	4 + 1	Sett marinerte kyllinglår side om side på stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
A:29	**Kyllingstykker**	0,5–0,7 1,0–1,2	Stekerist + stekebrett	4 + 1	Pensle kald kylling med olje og krydder. Sett siden med skinnet vendt nedover på stekeristen. Snu så snart ovnen piper. Trykk på start-knappen for å fortsette prosessen.
A:30	**Andebryst**	0,3–0,5	Stekerist + stekebrett	4 + 1	Tilbered andebryst, og sett på risten med fett-siden vendt oppover.
A:31	**Kalkunlår**	0,8–0,9	Stekerist + stekebrett	2 + 1	Sett kalkunlår, penslet med olje og krydder, på stekeristen. Snu den så snart ovnen piper. Trykk på start for å fortsette kokeprosessen.
A:32	**Hel kylling**	1,0–1,1 1,2–1,3	Stekerist + stekebrett	2 + 1	Pensle kjølt kylling med olje og krydder, og legg den med brystsiden vendt nedover på stekeristen. Snu den så snart ovnen piper, og trykk på startknappen for å fortsette prosessen. La stå i 5 min etter oppvarming.

Nei	Matvare	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
A:33	**Bakt potet**	0,4–0,8	Stekebrett	2	Bruk middels store poteter. Skyll og rens potetene. Pensle med en blanding av olivenolje, salt, pepper og urter. Sett potetene side om side på stekebrettet.
A:34	**Potetbåter**	0,4–0,6	Stekebrett	2	Skyll og rens potetene. Skjær dem i båter, eller skjær små poteter i halvdeler. Pensle med olivenolje og krydder. Sett dem jevnt på stekebrettet, og begynne å lage maten.
A:35	**Stekte grønnsaker**	0,2–0,5	Stekebrett	4	Legg grønnsakene, for eksempel squash i skriver, paprikabiter, aubergine i skiver, sopp, og cherrytomater, på stekebrettet. Pensle med en blanding av olivenolje, urter og krydder.
Tining					
d:01	**Frossent kjøtt**	0,2–0,5	Stekerist	2	Du må alltid skjerme kantene med aluminiumsfolie. Dette programmet er egnet for biff, lam, svin, biff, koteletter, og kjøttdeig. Legg kjøttet på stekeristen. Sett stekeristen på hyllenivå 2, og stekebrettet på nivå 1.
		0,8–1,5	Stekebrett	1	
d:02	**Frossent fjærfe**	0,3–0,6	Stekerist	2	Du må alltid skjerme kantene med aluminiumsfolie. Dette programmet er egnet for en hel kylling, samt kyllingporsjoner. Sett fjærfe på stekeristen. Sett stekeristen på hyllenivå 2, og stekebrettet på nivå 1.
		0,9–1,3	Stekebrett	1	
d:03	**Frossen fisk**	0,3–0,8	Stekerist	2	Alltid skjerm halen på en hel fisk med aluminiumsfolie. Dette programmet er egnet for hele fisker, samt fiskefileter. Legg kjøttet på stekeristen. Sett stekeristen på hyllenivå 2, og stekebrettet på nivå 1.
			Stekebrett	1	
d:04	**Frossent brød**	0,1–0,3	Stekebrett	1	Sett inn brødet horisontalt på langs med døren, på stekebrettet på hyllenivå 1. Dette programmet er egnet for alle typer skivet brød, samt for boller og bagetter.
		0,4–0,6			
d:05	**Frossen frukt**	0,2–0,6	Stekerist	2	Fordel frukten jevnt inn i multikjelen, hyllenivå 1. Dette programmet egner seg for all slags oppskåret frukt eller bær.
			Stekebrett	1	

I henhold til standard EN 60350

1. Steking av bakst

Anbefalingene for baking refererer til forvarmet ovn. Sett stekebrettet med skråsiden mot forsiden av døren.

Matvaretype	Rett og merknader	Hyllenivå	Stekemodus	Temp. °C	Steketid min
Småkaker	Stekebrett	2	Toppvarme + Under	150 - 170	20 - 30
		2	Varmluft	150 - 170	20-25
	Stekebrett + Stekebrett **	1 + 4	Multinivå-steking	150 - 160	20 - 30
Fettfritt sukkerbrød	Springform på Stor rist (mørk belagt, ø 26 cm)	1	Toppvarme + Under	160 - 180	20 - 30
		1	Varmluft	150 - 160	30 - 35
Shortbread	Stekebrett	2	Toppvarme + Under	150 - 160	20 - 30
		2	Varmluft	150 - 160	20 - 30
Gjærbakst med epler	Stekebrett	2	Toppvarme + Under	150 - 160	40 - 50
		1	Varmluft	150 - 160	45 - 55
Eplepai	Rist + 2 springformer * (mørk belagt, ø 20 cm)	1 Plasser diagonalt	Varmluft + Undervarme	170 - 190	70 - 90

* To springformer plasseres på risten bakerst til venstre og foran til høyre.

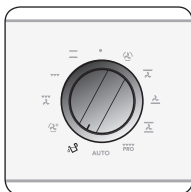
** To kaker plasseres oppå hverandre i midten.

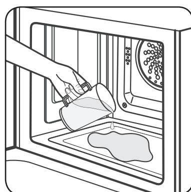
2. Grilling

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter ved å bruke Grill-funksjonen.

Matvaretype	Rett og merknader	Hyllenivå	Stekemodus	Temp. °C	Steketid min
Formbrød	Stekerist	4	Grill	270	1ste 1 - 2 2dre 1 - 2
Biffburgere (12 stk.)	Stekerist + stekebrett (for å fange stekefett)	4	Grill	270	1ste 10 - 15 2dre 10 - 15

Vannrengjøring lar deg rense ovnen på bare 26 minutter.





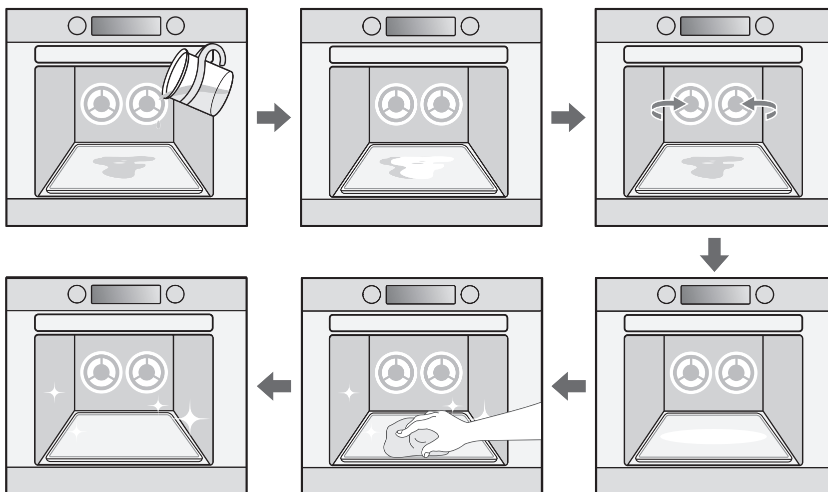


1 Vri **MODUSVELGER** til vannrengjøring.

▶ Hell ca. 100 ml vann på bunnen av den tomme ovnen.

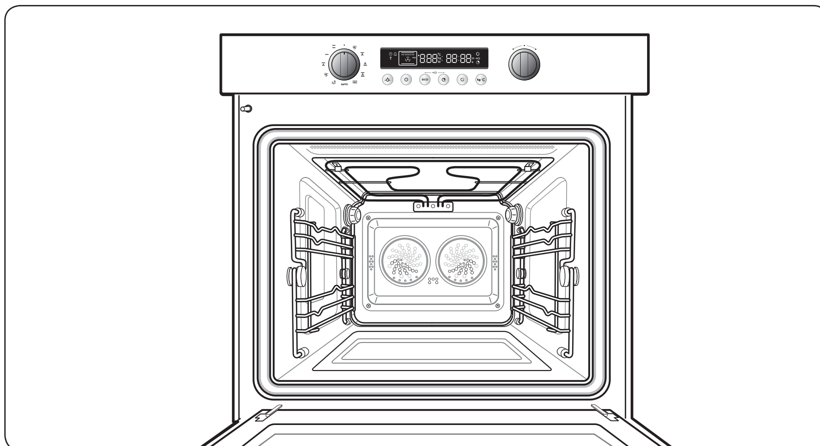
2 Starter automatisk etter 5 sekunder.

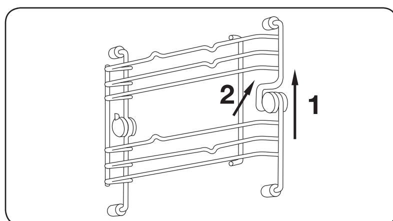
▶ Lampe slår seg av etter to og et halvt minutt. Ovnen stanser automatisk etter 26 minutter. Tørk den av med en tørr klut.



Viktig

- Bruk denne funksjonen kun når ovnen er avkjølt helt til romtemperatur.
- Bruk IKKE destillert vann.
- IKKE bruk høytrykksspyler eller dampstråle til å rengjøre stekeovnen.





1 Rengjøring inni **hulrommet**.

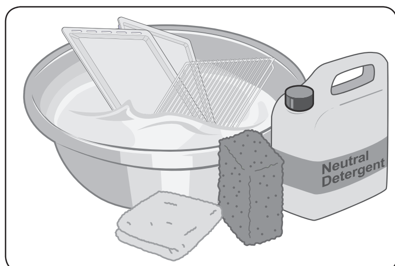
- Løft opp både venstre og høyre hyller foran (1). Flytt dem mot midten (2) og dra dem ut. Tørk av eventuelle rester fra taket eller vegger ved hjelp av en nøytral klut dyppet i rengjøringsmiddel.
- Når du er ferdig, setter du begge hyllene tilbake i riktig posisjon.
- Selv faste, vanskelige flekker eller tørre matrester kan fjernes ved hjelp av damprengjøringsprosessen.

2 Rengjøring av **ovnsoverflaten, betjeningspanelet og vinduet**.

- Overflaten på ovnen kan tørkes av med et fuktig kjøkkenhåndkle, etterfulgt av en tørr klut for å fjerne vannet helt.
- Ikke bruk makt når du rengjør betjeningspanelet, da det kan skades under rengjøring.
- Rengjør det gjennomsiktige vinduet med et kjøkkenhåndkle dyppet i nøytralt vaskemiddel, og deretter med en tørr klut for å fjerne vannet helt.

3 Rengjøringav **brettet**.

- Tørk dem med en svamp dyppet i et nøytralt vaskemiddel og skyll dem med vann.



4 Rengjøring av **tilbehøret**.

- Vask med et nøytralt vaskemiddel og tørk dem før du setter dem tilbake i ovnsrommet.
- Ikke bruk makt på tilbehøret når du tørker dem med en skrubb, da dette kan skade den belagte overflaten.

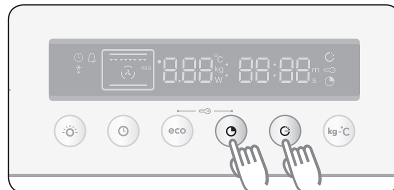
ADVARSEL:

- Bruk ALDRI bensin, tynningsmiddel eller et metallskrubb til å rengjøre. Ellers kan det forårsake misfarging eller skade på overflaten.
- Ikke sprut vann på maskinen når du rengjør den. Dette kan føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke utsett brettet for direkte sollys for å tørke det. Dette kan føre til misdannelser eller skade.

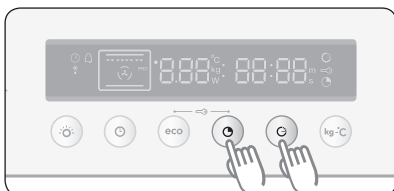
SLÅ AV PIPETONEN



1 Vri **MODUSVELGEREN** til "AV" .



2 For å slå av pipetonen, trykker du **STEKETID** og **SLUTTID** samtidig, og holder i 3 sekunder.

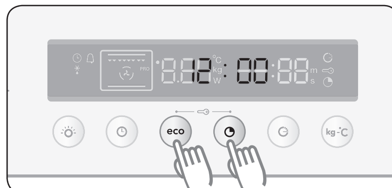


3 For å slå pipetonen på igjen, trykker du **STEKETID** og **SLUTTID** igjen samtidig, og holder i 3 sekunder.

Ovnens barnesikring gjør at du kan du låse betjeningspanelet for å beskytte ovnen mot utilsiktet bruk.

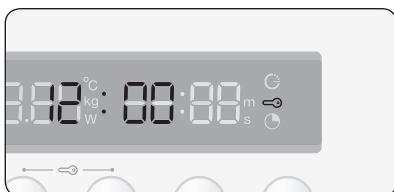
For å låse ovnen





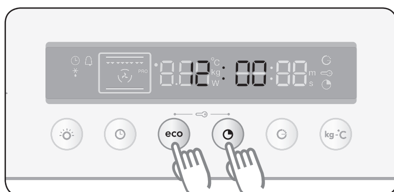
1 Vri **MODUSVELGEREN** til "AV" .

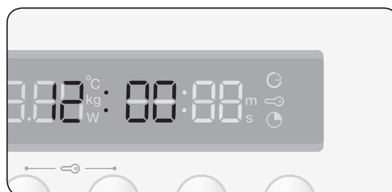
2 Ttrykk **ECO Varmluft** og **STEKETID** samtidig, og hold dem nede i fem sekunder.



3 Et låssymbol vises på displayet, som indikerer at alle funksjoner er låst.

For å låse opp ovnen





1 Vri **MODUSVELGEREN** til "AV" . Ttrykk **ECO Varmluft** og **STEKETID** samtidig, og hold dem nede i tre sekunder.

2 Lås-symbolet vil dukke opp i displayet, som indikerer at funksjonene er låst opp.

Skifte ovnslampen, og rengjøre glasshetten

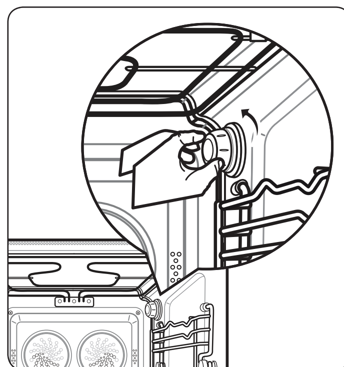
1. Ta av lokket ved å vri det mot klokken.

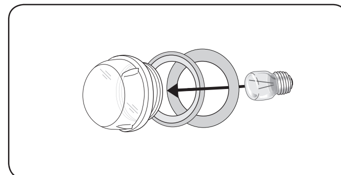
2. Fjern metall- og glassringen, og rengjør glasshetten.

3. Hvis det er nødvendig, bytter du pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmebestandig ovnspære.

4. Monter metall- og glassringen til glasshetten.

5. Sett på glasshetten på nytt.





Feilkode	Generelle funksjoner
E-21	TEMP SENSOR ÅPEN ERROR Dette forårsakes av en defekt sensor, feilplasserte ledninger, en defekt PCB, og dersom A/D-verdien som MICOM registrerer er over 250.
E-22	TEMP SENSOR SHORT ERROR Dette skjer som følge av en defekt sensor, feilplasserte ledninger, en defekt PCB, og når A/D-verdien som MICOM registrerer faller til under 5.
E-23	TEMP SENSOR TARGET TEMP Dette skjer når forvarming ikke er fullført, og temperaturen i hulrommet er under 120 °C i 30 minutter.
E-24	ABNORMAL TEMP SENSING ERROR Dette skjer når temperaturen i hulrommet er mer enn 250 °C i 10 minutter.
E-51	EEPROM OPEN ERROR Dette skjer når det er feil i EEPROM-kommunikasjon under første effektinnstilling.
E-53	EEPROM READ & WRITE ERROR BRUK AV EEPROMmislykkes.
E-81	NAK SIGNAL ERROR NAK-signalet oppstår hvis innledende oppstart varer mer enn 10 sekunder.
E-83	COMMUNICATION ERROR Dette oppstår når det ikke er kommunikasjon mellom hoved- og sub-PCB i mer enn 10 sekunder.
SE	KEY SHORT ERROR Denne feilen oppstår når en knapp blir trykket og holdt i mer enn 60 sekunder. Dette kan skjer når vann renner gjennom innsiden av betjeningspanelet, eller støvpartikler setter seg fast. til TASTATURET.

Hvis noen av de ovennevnte feilene oppstår, vennligst kontakt ATAG kundeservice.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell	OX4411BUU / OX4492BUU
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk Maksimal effekt Grillmodus Varmluft-modus	 2500 W 2500 W 2400 W
Avkjølingsmetode	Kjøleviftens motor
Fysiske mål Sett-størrelse: Bygget i størrelse:	 W 595 x H 454 x D 569,4 mm W 555 x H 445 x D 548,8 mm
Volum	50 liter
Vekt Netto Forsendelse	 30,6 Kg 37,1 Kg

AVHENDING AV APPARATET OG EMBALLASJE

Emballasjen til dette apparatet er resirkulerbar og kan ha vært laget av:
- papp
- papir
- Polyetenfolie (PE)
- CFC-fri polystyren (PS hardskum).
- polypropylenteip (PP).

Avhende disse materialene på en ansvarlig måte og i henhold til myndighetenes reguleringer.



Apparatet bærer symbolet av en strek over en søppelbøtte for å konstatere at segregert behandling er obligatorisk for å unngå eventuelle negative effekter på miljø og folkehelse. Dette betyr at ved slutten av levetiden må du levere den inn på et spesielt renovasjonssenter som drives av lokale myndigheter eller en forhandler.

Segregert prosessering muliggjør gjenvinning av materialene som brukes i produksjonen av dette apparatet, og dermed sparer betydelig i form av råvarer og energi.

Samsvarserklæring



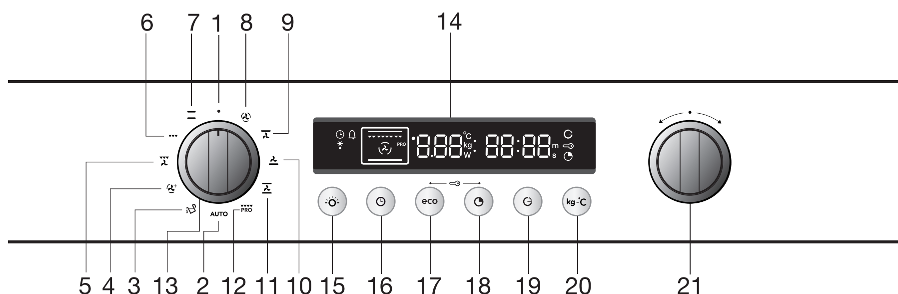
Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende direktiver, beslutninger og reguleringer, samt kravene som fremgår i standardene det henvises til.

INNEHÅLL

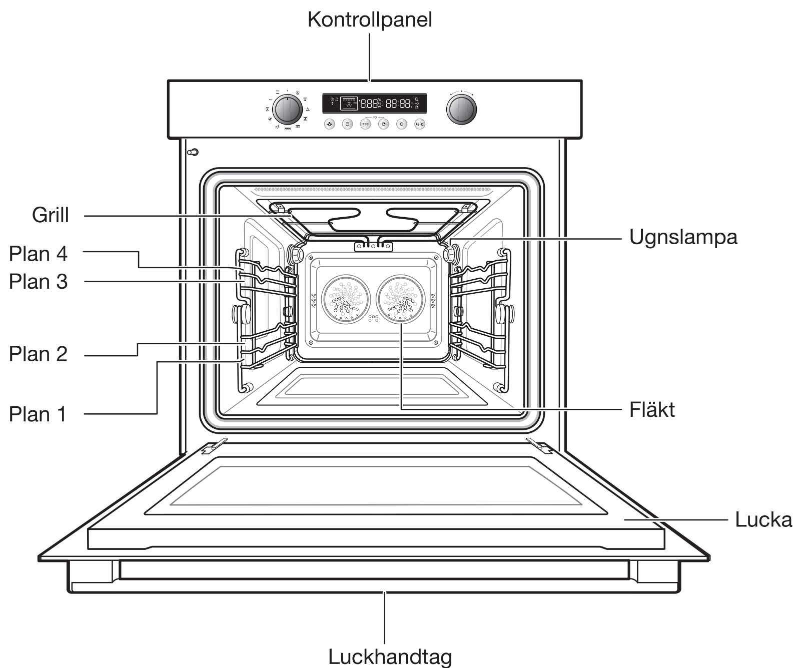
Kontrollpanel . . . 5
Ugnens egenskaper . . . 6
Tillbehör. . . . 7
Använda bruksanvisningen . . . 7
säkerhet. . . . 8
Ställa in klockan . . . 12
Ställa in energisparläge . . . 13
Standby-läge. . . . 13
ECO-läge. . . . 13
Typer av uppvärmning. . . . 14
Använda ugnsläget . . . 16
Ugnen inställningar . . . 16
Inställning Varmluft . . . 18
Matlagningsguide . . . 18
Inställning Varmluft + Övervärme . . . 19
Matlagningsguide . . . 19
Inställning över- + bottenvärme . . . 20
Matlagningsguide . . . 20
Inställning grill . . . 21
Matlagningsguide . . . 21
Inställning Övervärme + Fläkt . . . 22
Matlagningsguide . . . 22
Inställning Varmluft + Bottenvärme. . . . 23
Matlagningsguide . . . 23
Inställning Intensiv. . . . 24
Matlagningsguide . . . 24
Inställning Pro-stekning. . . . 25
Matlagningsguide . . . 25
Inställning Multinivåtillagning . . . 26
Matlagningsguide . . . 26
Använda eco varmluft . . . 27
ECO-varmluft . . . 27
Matlagningsguide . . . 28
Ställa in tillagningstid. . . . 29
Ställa in sluttid . . . 30
Tillagningstid inställningsfunktion . . . 31
Använda automenyläge. . . . 32
Testrätter . . . 38

INNEHÅLL

Använda aqua rengöringsläge . . . 39
Rengöring . . . 40
Stänga av ljudet . . . 42
Barnspärr . . . 43
Byta ugnslampa . . . 44
Felkoder . . . 45
Tekniska specifikationer . . . 46
Kassering av apparat och emballage . . . 47



1. AV
2. AUTO
3. AQUA RENGÖRING
4. MULTINIVÅTILLAGNING
5. ÖVRE VÄRME+FLÄKT
6. GRILL
7. ÖVER- + BOTTENVÄRME
8. VARMLUFT
9. VARMLUFT + ÖVERVÄRME
10. VARMLUFT + ÖVERVÄRME
11. INTENSIV
12. PROSTEKNING
13. LÄGESVÄLJAREN
14. SKÄRM
15. UGNSBELYSNING AV/PÅ
16. KLOCKA
17. ECO VARMLUFT
18. TILLAGNINGSTID
19. SLUTTID
20. VIKT/TEMP
21. MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN

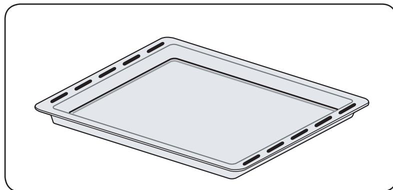


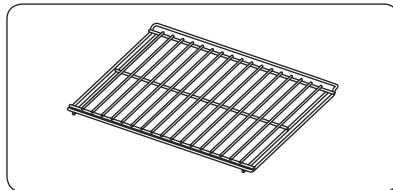
Obs

- Hyllplanen är numrerade nerifrån och upp.
- Plan 3 och 4 används i huvudsak för grillfunktion.
- Vänligen se Matlagningsguiden i denna bruksanvisning för bäst lämpade hyllplan till olika rätter.

TILLBEHÖR

Följande tillbehör medföljer din ugn:





1 Bakplåt

2 Galler (för alla plan)

Obs

Vänligen se Matlagningsguiden i denna bruksanvisning för bäst lämpade tillbehör till olika rätter.

ANVÄNDA BRUKSANVISNINGEN

Tack för ditt köp av en ATAG mikrovågsugn.

Bruksanvisningen innehåller viktig information om hur du använder och tar hand om din nya mikrovågsugn. Installationsanvisningarna finns med separat.

Innan du använder din mikrovågsugn läser du säkerhetsanvisningarna och all information i denna bruksanvisning först, och sparar sedan den för framtida bruk.

Säker användning



- **VARNING**: apparaten och dess tillbehör kan bli varma under användning. Rör inte vid heta delar. Håll barn yngre än 8 år borta från apparaten om du inte kan övervaka dem hela tiden.
- Utrustningen kan användas av barn äldre än 8 år, samt av personer med fysiska, sensoriska eller inlärningssvårigheter eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas och instrueras i en säker användning av apparaten samt förstår relaterade faror. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan tillsyn.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den enbart för tillagning.
- Håll kabeln borta från varma ytor.
- Täck inte över ventilationsöppningarna.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Angående elsäkerhet får apparaten inte rengöras med högtryckstvätt eller ångtvättar.



- **VARNING**: värm aldrig tillslutna burkar. Det skapas tryck i burken som kan få den att explodera.
- När du tillagar något som innehåller alkohol kan höga temperaturer få alkoholen att avdunsta. Ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med heta delar.
- Använd inte apparaten för förvaring av brandfarliga material eller material som lätt deformeras.
- Se till att maten alltid värms upp ordentligt. Tiden som detta tar beror på många faktorer, bland annat mängd och typ av mat. Bakterier i livsmedel förstörs endast om maten värms till en temperatur högre än 70 °C och i mer än 10 minuter. Låt maten tillagas längre om du inte är säker på om maten har värmts helt igenom.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller metallskrapor för att rengöra glasluckan. Detta repar ytan vilket kan orsaka att glaset går sönder.

- Använd grytvantar eller grytlappar när du tar ut rätter och tillbehör ur apparaten.
- Om det kommer rök stänger du av apparaten eller kopplar ur den och håller luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
- Använd endast den temperatursond som rekommenderas för denna ugn (för apparater med möjlighet att använda en temperatursond).
- Ta bort allt överflödigt spill och alla köksredskap innan rengöring med pyrolytisk självrengöringsfunktion.
- Om reglagen måste ställas in på en högre position för rengöringen än för normal tillagning (pyrolytisk) kan ytorna bli varmare än vanligt och barn bör således hållas borta.
- **VARNING**: Apparaten ska stängas av innan du byter ut lampan för att undvika risken för elstötar.
- **VARNING**: Om kontrollpaneln (glaset) spricker stänger av apparaten för att undvika risk för elstötar.
- **VARNING**: Obevakad matlagning med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.



- Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng istället av apparaten och håll luckan stängd.
- **VARNING**: Brandrisk! förvara inga föremål i ugnen.

Barn

- Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan tillsyn.
- Förvara inget av intresse för barn i skåp ovanför eller bakom apparaten.
- **VARNING**: Håll barn på säkert avstånd från ugnen när du bakar och lagar mat. Ugnen blir varm under användning. Rör inte elementen eller insidan tills ugnen har svalnat helt.
- **VARNING**: Utsidan av ugnen kan bli varm om den används under en längre tidsperiod vid höga temperaturer. Om ugnen används med max-temperatur under lång tid (vid grillning till exempel) kan glaspanelen i ugnsdörren bli varm. Var försiktig om det finns barn i närheten.

Säker användning av ugn/ångugn

- Ugnen är helt isolerad. Trots detta finns alltid någon överföring av värme och som följd värms utsidan av ugnen upp. Sådan uppvärmning ligger väl inom normen.
- Ugnen har en fläkt som kyler ner ugnshöljet. Fläkten kan köras en stund efter att ugnen är avstängd.
- Se till att apparaten är avstängd innan du byter glödlampa, så undviker du risken för elstötar.
- Vila inga tillbehör på den öppna ugnsluckan.
- Stäng ugnsluckan under tillagning..
- Öppna luckan försiktigt, het ånga sipprar ut.
- Förvara inte lättantändliga material i ugnen.
- Frysta livsmedel som t.ex. pizza ska tillagas på det gallerhyllan. Om en bakplåt används kan den bli deformerat på grund av de stora temperaturskillnaderna.
- Täck aldrig botten av ugnen med aluminiumfolie. Folien blockerar värmeflödet, vilket kan resultera i sämre tillagningsresultat.
  Det kan även skada emaljen på botten av ugnen.
- Mindre mängder kräver kortare tillagningstid. När du använder tillagningstid som anges i recept finns det risk att du bränner vid.
- Häll aldrig kallt vatten på varm ugnsbotten. Detta kan skada emaljen.
- Fruktsafter kan skapa fläckar på ugnsbotten som är svåra att få bort. Vid tillagning av fuktiga bakverk (såsom äppelpaj) använder du en bakform/grillpanna/bakplåt som droppbricka.
- Utspillda livsmedel som innehåller socker eller fruktjuice, såsom sviskonjuice eller rabarber, kan skada färgen på emaljen. Det rekommenderas att rengöra ugnen omedelbart efter den har svalnat.
  Obs: vattnet i ångugnens insatspanna är fortfarande varmt!
- Värme- och ångresistenta bakformar ska användas i ångugnen. Silikonbakformar är inte lämpliga när man kombinerar varmluft och ånga.
- Använd inte bakformar som har rost någonstans. Även små fläckar kan leda till rost i ugnsutrymmet.

Installation

- Kontrollera apparaten efter transportskador. Anslut inte en skadad apparat.
- Denna apparat får endast anslutas av en registrerad installatör!
- Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar. Tillverkaren kan endast garantera att originaldelar uppfyller säkerhetskraven.
- För att undvika farliga situationer ska en skadad anslutningskabel bytas ut enbart av tillverkaren, tillverkarens serviceorganisation eller av kvalificerade personer.
- Elanslutningen måste stämma överens med nationella och lokala bestämmelser.
- Vägguttag och stickpropp ska alltid vara åtkomliga.
- Om du vill göra en fast anslutning ska du se till att en flerpolig brytare med ett avstånd mellan kontakterna på 3 mm installeras i matningskabeln.
- Utrustningen får inte anslutas till nätverket via ett multiuttag eller en förlängningskabel. Detta eftersom en säker användning av utrustningen då inte kan garanteras.



- **VARNING**: Öppna aldrig apparatens hölje. Höljet får endast öppnas av en behörig tekniker.
- Koppla bort apparaten från elnätet innan du påbörjar något reparationsarbete.
- Fristående mikrovågsugnar får inte placeras i skåp.
- Tillämpning bör tillåta urkoppling av apparaten från strömförsörjningen efter installationen. Urkoppling kan åstadkommas genom att ha kontakten tillgänglig eller genom att lägga till en strömbrytare i det fasta ledningsnätet i enlighet med regler för elinstallation.

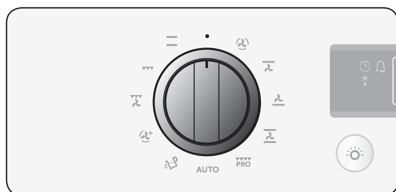
Om säkerhetsanvisningarna och varningarna inte följs kan inte tillverkaren hållas ansvarig för eventuella följdskador.

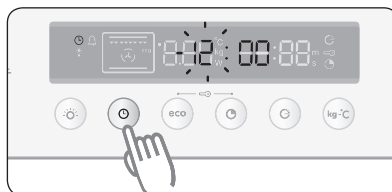


Om du bestämmer dig för att sluta använda apparaten på grund av ett fel rekommenderar vi att du skär av kabeln efter att du tagit ut stickkontakten ur vägguttaget. Ta apparaten till din kommuns avfallsanläggning.

När apparaten ansluts för första gången blinkar displayen till.

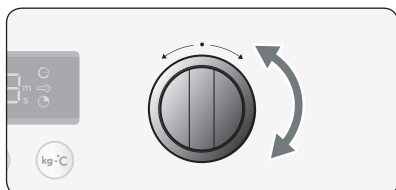
Ställa in klockan (exempel 15:15)

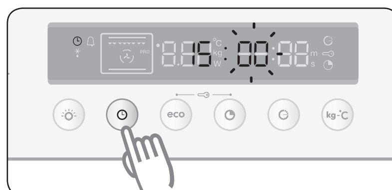




1 Vrid **EFFEKTREGLAGET** till "OFF (FRÅN)" position.

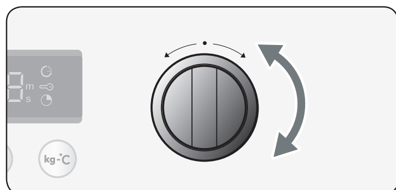
2 Tryck på **KLOCKA**. 12 börjar blinka.

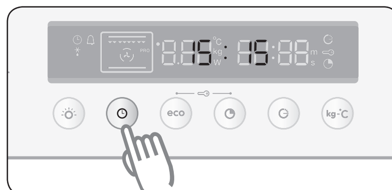




3 Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att ställa in timmarna.

4 Tryck **KLOCKA** igen. 00 börjar blinka.





5 Vrid på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att ställa in minuter.

6 Tryck på **KLOCKA** igen. Klockan ställer in sig själv inom 5 sekunder.

Obs

Om du vill ändra en inställning efter att du har tryckt på en knapp börjar inställningen att blinkar. Du kan bara ändra inställningen när den blinkar. Om den har slutat blinka måste du trycka på knappen så att den börjar blinka igen.

STÄLLA IN ENERGISPARLÄGE

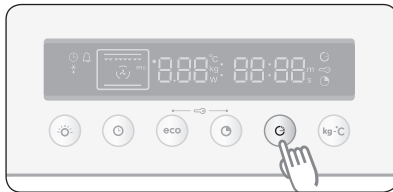
Ugnen har ett energisparläge. Denna funktion spar energi när ugnen inte används.

Standby-läge

Ugnen försätts automatiskt i standby-läge efter 10 minuter om den inte används (standard).

ECO-läge

I ECO-läge visas inte aktuell tid. Du kan inte använda ugnen.

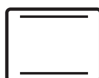
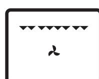


1 Håll knappen **SLUTTID** intryckt under 3 sekunder. Ugnen växlar till ECO-läge och på displayen visas ingenting.

2 För att växla till standby-läge öppnar du luckan eller trycker på någon knapp. På displayen visas aktuell tid och ugnen är klar att användas.

TYPER AV UPPVÄRMNING

Följande tabell representerar din ugns olika ugnslägen och inställningar.
Använd tillagningstipsen som riktlinjer för matlagning.

	**Inställning Varmluft** Maten värms av varmluft från bakre delen av ugnen. Inställningen ger en jämn värme och är perfekt för bakning. Föreslagen temperatur: 180 °C
	**Inställning Varmluft + Övervärme** Varmluft och övre värme kombineras vilket gör inställningen perfekt för att bryna och få till en krispig yta. Rekommenderas särskilt för kött. Föreslagen temperatur: 180 °C
	**Inställning Över- + bottenvärme** Värme kommer från övre och nedre värmeelementet. Denna inställning är lämplig för bakning och stekning. Föreslagen temperatur: 200 °C
	**Inställning grill** Mat värms upp av övre värmeelement. Föreslagen temperatur: 220 °C
	**Inställning Övervärme + Fläkt** Den värme som alstras av översta värmeelementen sprids ut av fläkten. Detta läge kan användas för att grilla kött och fisk. Föreslagen temperatur: 220 °C
	**Inställning Varmluft + Bottenvärme** Varmluft och nedre värmeelement kombineras så att maten bryns och får en krispig yta. Föreslagen temperatur: 180 °C
	**Inställning Intensiv** Detta läge aktiverar alla värmeelement - över, under och varmluftsugnens fläkt, växelvis. Värmen fördelas jämnt i ugnen. Detta läge är lämpligt när man har stora mängder mat, som behöver värmetillförsel, t.ex. stora gratänger och pajer. Föreslagen temperatur: 180 °C
	**Pro-stekning** Detta läge innehåller en automatisk uppvärmningscykel över 200 °C. Övervärmen och varmluftsfläkten är i drift när köttet bryns. Efter detta steg tillagas maten försiktigt med den förinställda låga temperaturen. Processen sker med över- och undervärmen i drift. Läget lämpar sig för köttstekar, fågel och fisk. Föreslagen temperatur: 100 °C



Läget Multinivåtillagning
Multinivåtillagning finns tillgänglig när du vill laga till en större mängd Då kan hela ugnsutrymmet användas. Till exempel tillagning av två plåtar kakor.



Inställning ECO-varmluft
Detta läge använder optimerat värmesystem så att du sparar energi under tillagningen av dina rätter. Tillagningstiden ökas något, men du kan uppnå jämna tillagningsresultat utan att bränna vid dina rätter.
Föreslagen temperatur: 180 °C

Obs

Energieffektivitetsklassen för läget ECO-varmluft för uppvärmning ska fastställas i enlighet med EN50304.

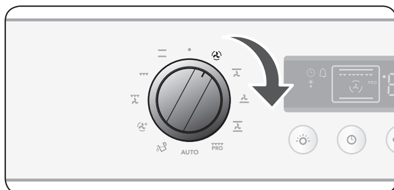
AUTO

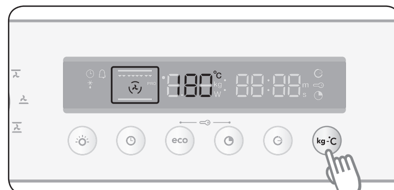
Automenyprogram
40 förprogrammerade autotillagningsinställningar kan väljas för din bekvämlighet. Tid och temperatur ställs in automatiskt. Du väljer bara program, vikt på rätten och startar processen ångkokning.



Aqua rengöring
Med hjälp av varm ånga blöts ugnsutrymmets ytor ned och man kan enkelt rengöra ugnen. Aqua rengöringsprogrammet tar bara 26 minuter.

Ugnen inställningar

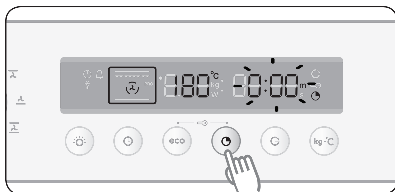


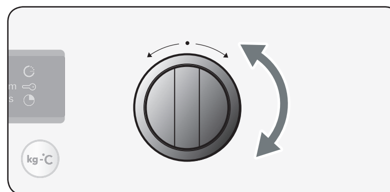


1 TVrid**LÄGESREGLAGET** till önskad ugnsläge-position. Ugnsläge och rekommenderad temperatur visas.

2 För att ändra temperaturen, tryck **VIKT/TEMP** och vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** till önskad temperatur.Om det slutar blinka innan du hinner ställa in tiden, tryck på **VIKT/TEMP** igen och vrid sedan på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN**.

	Varmluft	180°C
	Varmluft + Övre värme	180°C
	Övervärme- + bottenvärme	200°C
	Grill	220°C
	Övervärme + Fläkt	220°C
	Varmluft + Bottenvärme	180°C
	Intensiv	180°C
PRO	**Pro-stekning**	100°C
	Multi-nivå-tillagning	180°C
	ECO-varmluft	180°C





3 Tryck på **TILLAGNINGSTID**för att ställa in önskad tillagningstid. Tiden blinkar.

4 Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** och ställ in önskad tillagningstid.

5 Startar ugnen automatiskt efter 5 sekunder.

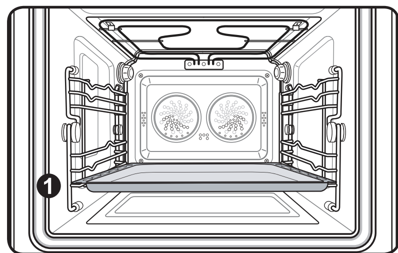
Obs

1) Under tillagning kan inställningarna för tillagningstid och temperatur ändras.

2) I ugnslägeinställningar slås varmluftsvärme och övre och nedre värmeelement på och av under tillagningen så att temperaturen regleras.

Inställning Varmluft

Maten värms med varm luft från två fläktar och värmeelement som sitter i den bakre delen av ugnen. Inställningen ger en jämn värme och är perfekt för bakning.



Placera plåtarna på plan 1 och 2.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning.
Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen i varmluftsläge.

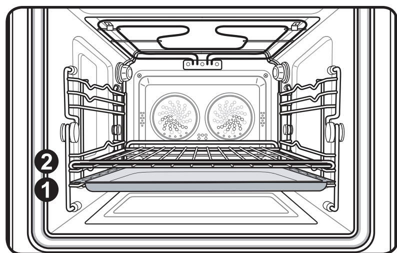
Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Hasselnötskaka, fyrkantig form	1	160 - 170	1:00 - 1:10	Ugnsgaller
Citronkaka ringformad eller skålform	1	150 - 160	0:50 - 1:00	Ugnsgaller
Sockerkaka	1	150 - 160	0:25 - 0:35	Ugnsgaller
Fruktbas	1	150 - 170	0:25 - 0:35	Ugnsgaller
Platt streusel-fruktkaka (jästdeg)	2	150 - 170	0:30 - 0:40	Bakplåt
Croissanter	1	170 - 180	0:10 - 0:20	Bakplåt
Bullar	1	180 - 190	0:10 - 0:15	Bakplåt
Småkakor	2	160 - 180	0:10 - 0:20	Bakplåt
Frysta ugnspommes	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Bakplåt

Obs

Förvärmning rekommenderas.

Inställning Varmluft + Övervärme

Varmluft och övre värme kombineras vilket gör inställningen perfekt för att bryna och få till en krispig yta. Inställningen rekommenderas särskilt för tillagning av kött.



När du tillagar kött, placera gallret på plan 2 och bakplåt på plan 1 för att fånga upp saft som droppar.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för att steka/rosta.
Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget varmluft + övre värme.
Placera kött på ugnsgaller, följ råd om hyllplan i tabellen och använd bakplåt som oljebricka på plan 2.

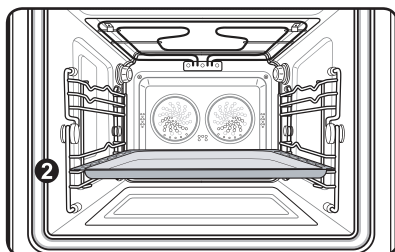
Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Rostbiff stekt /1 kg medium	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt
Fläskbog/rulle 1 kg	2 + 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Ugnsgaller + bakplåt
Lamm stek/ lammben 0,8 kg	2 + 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Ugnsgaller + bakplåt
Kyckling hel kyckling 1,2 kg	2 + 1	200 - 220	0:50 - 1:10	Ugnsgaller + bakplåt
Fisk hel forell 2 st/ 0,5 kg	2 + 1	180 - 200	0:30 - 0:40	Ugnsgaller + bakplåt
Ankbröst 0,3 kg	2 + 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Ugnsgaller + bakplåt

Obs

Förvärmning rekommenderas.

Inställning över- + bottenvärme

Värme kommer från övre och nedre värmeelementet. Denna inställning är lämplig för traditionell bakning och stekning.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 1 eller 2.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget över- + bottenvärme.

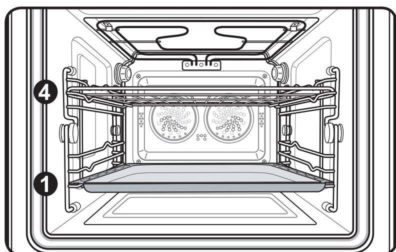
Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Ugnsgaller
Grönsaksgratäng	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ugnsgaller
Potatisgratäng	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Ugnsgaller
Fryst pizza baguetter	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Bakplåt
Tigerkaka	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Ugnsgaller
Limpa	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Ugnsgaller
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ugnsgaller
Småkakor	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Bakplåt

Obs

Förvärmning rekommenderas.

Inställning grill

Mat värms upp av övre värmeelement.



För grillning placeras ugnsgaller vanligtvis på plan 4 eller ugnsgaller med bakplåt på plan 4 och plan 1.

* Temperaturinställning: 150 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Sätt grilltemperaturen på 220 °C, förvärm under 5 minuter.

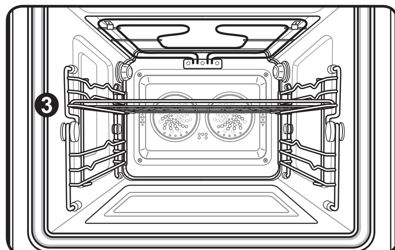
Matvara	Hyllplan	Tid (h) 1:a sida	Tid (h) 2:a sidan	Tillbehör
Kebabspett	4 + 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ugnsgaller + bakplåt
Skivor griskött	4 + 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ugnsgaller + bakplåt
Korv	4 + 1	0:06 - 0:08	0:05 - 0:07	Ugnsgaller
Kycklingdelar	4 + 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ugnsgaller + bakplåt
Laxkotletter	4 + 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ugnsgaller + bakplåt
Skivade grönsaker	4	0:15 - 0:20	-	Bakplåt
Rostat bröd	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ugnsgaller
Ostsmörgås	4	0:03 - 0:04	-	Ugnsgaller

Obs

Förvärmning rekommenderas.

Inställning Övervärme + Fläkt

Den värme som alstras av översta värmeelementet sprids ut av fläkten. Detta läge kan användas för att grilla kött, fisk, fågel och grönsaker. Du behöver inte vända maten, och den kommer att få krispig konsistens.



För grillning placeras ugnsgaller eller bakplåt vanligtvis på plan 3.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Sätt grilltemperaturen på 220 °C, förvärm under 5 minuter.

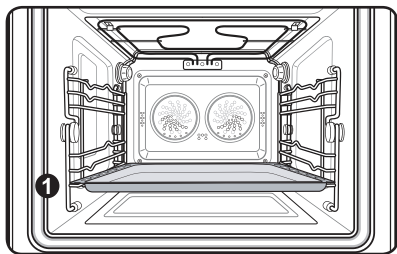
Matvara	Hyllplan	Tid (h)	Tillbehör
Korv	3	0:08 - 0:10	Ugnsgaller
Klyftpotatis	3	0:20 - 0:25	Ugnsgaller
Frysta pommes frites	3	0:15 - 0:20	Bakplåt
Frysta kroketter	3	0:20 - 0:25	Bakplåt
Frysta nuggets	3	0:15 - 0:20	Bakplåt
Laxkotletter	3 + 1	0:15 - 0:20	Ugnsgaller + bakplåt
Fiskfilé	3 + 1	0:12 - 0:17	Ugnsgaller + bakplåt
Hel fisk	3 + 1	0:15 - 0:20	Ugnsgaller + bakplåt
Kycklingdelar	3 + 1	0:30 - 0:40	Ugnsgaller + bakplåt

Obs

Förvärmning rekommenderas.

Inställning Varmluft + Bottenvärme

Varmluft och nedre värmeelement kombineras för att värma mat. Inställningen är bra till att sprödbaka och bryna.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 1.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning. Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget varmluft + bottenvärme.

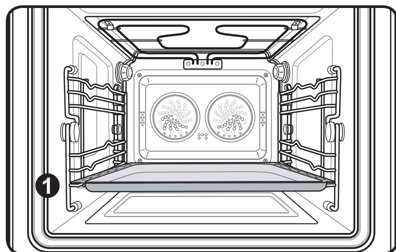
Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Hemlagad pizza	1	200 - 220	0:20 - 0:25	Bakplåt
Kall förbakad quiche/paj	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Ugnsgaller
Fryst självjäsande pizza	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Bakplåt
Fryst pizza	1	200 - 220	0:15 - 0:20	Ugnsgaller
Kall pizza	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Bakplåt
Äppelpaj	1	160 - 180	0:70 - 0:80	Ugnsgaller
Smördeg, äppelfyllning	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Bakplåt

Obs

Förvärmning rekommenderas.

Inställning Intensiv

Detta läge aktiverar alla värmeelement - överst, nederst och varmluftsugnens fläkt, växelvis. Värmen fördelas jämnt i ugnen. Detta läge är lämpligt när man har stora mängder mat, som behöver värmetillförsel, t.ex. stora gratänger och pajer.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 1.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning.
Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget multinivåtillagning.

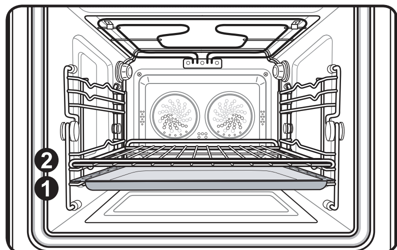
Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Lasagne 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ugnsgaller
Grönsaksgratäng 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Ugnsgaller
Potatisgratäng 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ugnsgaller
Rostbiff stekt/ 2 kg medium	2 + 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt
Hel anka/2 kg	2 + 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt
2 hela kycklingar/ 1,2 kg vardera	2 + 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt

Obs

Förvärmning rekommenderas.
Du behöver inte vända men du kan uppnå bättre resultat om du vänder maten efter halva tiden.

Inställning Pro-stekning

Detta läge innehåller en automatisk uppvärmningscykel över 200 °C.
Övervärmen och varmluftsfläkten är i drift när köttet bryns. Efter detta steg tillagas maten försiktigt med den förinställda låga temperaturen.
Processen sker med över- och undervärmen i drift.
Läget lämpar sig för köttstekar, fågel och fisk.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 2 och 1.

* Temperaturinställning: 40 - 150 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

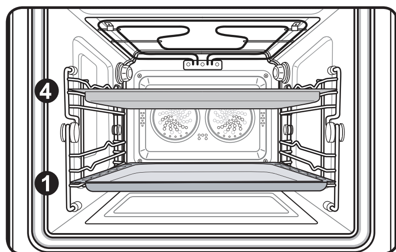
Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Rostbiff	2 + 1	60 - 80	3:30 - 4:30	Ugnsgaller + bakplåt
Fläskstek	2 + 1	70 - 90	3:30 - 4:00	Ugnsgaller + bakplåt
Ankbröst	2 + 1	60 - 80	1:30 - 2:00	Ugnsgaller + bakplåt
Oxfilé	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ugnsgaller + bakplåt
Fläskfilé	2 + 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ugnsgaller + bakplåt

Inställning Multinivåtillagning

Detta läge är lämpligt för tillagning på två olika plan samtidigt. Läget fungerar genom cirkulation av uppvärmd luft. Då kan hela ugnsutrymmet användas. Till exempel tillagning av två plåtar kakor.
Tillagningstiden ökas jämfört med tillagning på 1 plan men du kan laga flera rätter samtidigt.



För multinivåtillagning placeras normalt 2 bakplåtar eller 1 bakplåt och ugnsgaller på plan 1 och 4.

* Temperaturinställning: 40 - 250 °C

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning.
Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget multinivåtillagning.

Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Små kakor	1 + 4	150 - 160	0:20 - 0:30	2 bakplåtar
Minipajer	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplåtar
Croissanter	1 + 4	160 - 180	0:20 - 0:30	2 bakplåtar
Smördeg	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplåtar
Småkakor	1 + 4	170 - 190	0:15 - 0:20	2 bakplåtar
Lasagne	1 + 4	160 - 180	0:30 - 0:50	Ugnsgaller + bakplåt
Frysta pommes frites	1 + 4	180 - 200	0:30 - 0:40	2 bakplåtar
Frysta nuggets	1 + 4	180 - 200	0:20 - 0:30	2 bakplåtar
Fryst pizza	1 + 4	200 - 220	0:20 - 0:30	Ugnsgaller + bakplåt

Obs

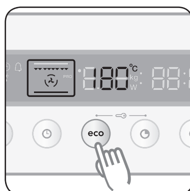
Förvärmning rekommenderas.

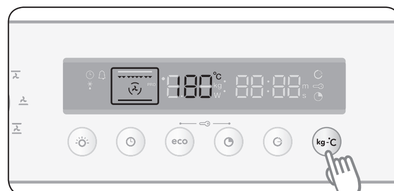
ANVÄNDA ECO VARMLUFT

Detta läge använder optimerat värmesystem så att du sparar energi under tillagningen av dina rätter.
Tillagningstiden ökas något, men du kan uppnå jämna tillagningsresultat.

ECO-varmluft

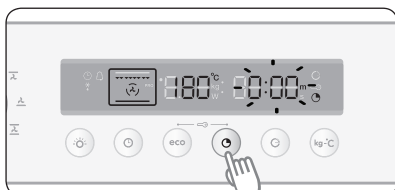


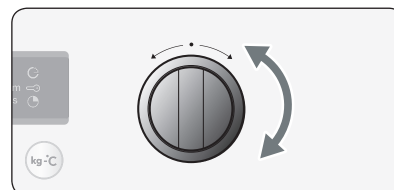




1 Vrid **EFFEKTREGLAGET** till "OFF (FRÅN)" position. Tryck **ECO VARMLUFT**.

2 För att ändra temperaturen, tryck **VIKT/TEMP** och vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** till önskad temperatur.Om det slutar blinka innan du hinner ställa in tiden, tryck på **VIKT/TEMP** igen och vrid sedan på **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN**.

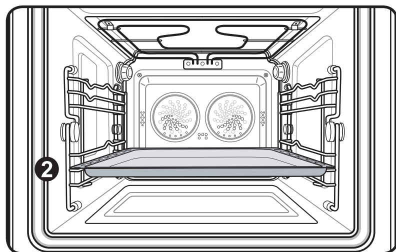




3 Tryck på **TILLAGNINGSTID** för att ställa in önskad tillagningstid. Tiden blinkar.

4 Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** och ställ in önskad tillagningstid.

5 Startar ugnen automatiskt efter 5 sekunder.



Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 2.

*Var god se till att glasformar lämpar sig för tillagningstemperaturer på 40 - 250 °C.

Matlagningsguide

Använd temperaturer och tider i tabellen som riktlinjer för stekning.
Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen i ECO-varmluftsläge.

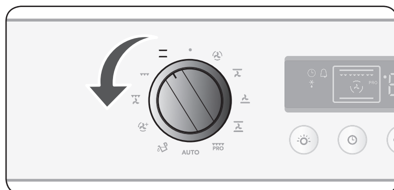
Matvara	Hyllplan	Temperatur (°C)	Tid (h)	Tillbehör
Sockerkaka	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Ugnsgaller
Liten kaka	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Bakplåt
Muffins	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Ugnsgaller
Rostbiff stekt/1 kg medium	2 + 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ugnsgaller + bakplåt
Potatisgratäng	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ugnsgaller

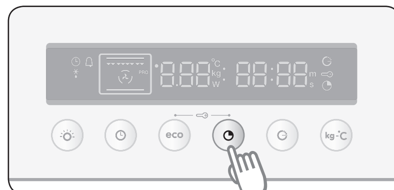
Obs

Förvärmning rekommenderas.

Energispartips

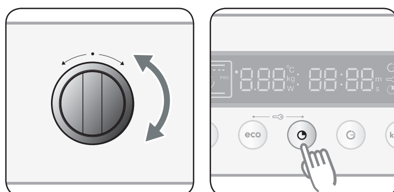
- Om tillagningstiden är längre än 30 minuter kan du stänga av ugnen 5 till 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi. Tillagningsprocessen slutförs av restvärmen.
- Öppna inte luckan ofta under tillagningen så behåller du temperaturen i utrymmet spar energi och tid.





1 Välj önskat läge och funktion (och temperatur om så önskas).

2 Tryck på **TILLAGNINGSTID**.



3 Vrid **MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck på **TILLAGNINGSTID** för att avsluta inställningen av tillagningstiden.

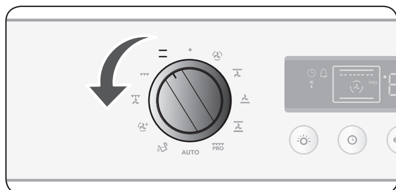
4 Startar ugnen automatiskt efter 5 sekunder.

Obs

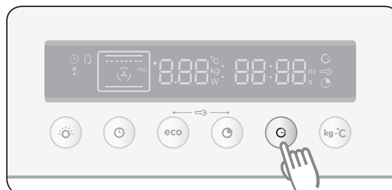
1) När tiden har gått hörs en ljudsignal och ugnen stängs av. 0:00 blinkar i displayen och ugnen stängs av. Aktuell tid visas på displayen.

2) Du kan återställa timern för tillagning i samma ordning som ovan.

3) För att avbryta den programmerade tillagningstiden trycker du på **TILLAGNINGSTID** och ställer in tiden till noll med **MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN**.

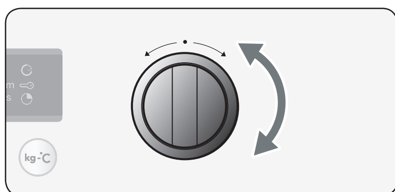


1 Välj önskat läge och funktion (och temperatur om så önskas).



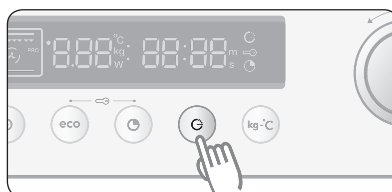
2 Tryck på **SLUTTID**.

Exempel Aktuell tid är 13:00, aktuell tid blinkar “13:00”.



3 Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att ställa in önskade timmar och minuter. (14:00).

Exempel Önskad tid är 14:00.



4 Tryck på **SLUTTID** igen.

Exempel Aktuell tid är 13:00.
Önskad sluttid är 14:00.
Tillagningstid “1:00” visas.

5 Startar ugnen automatiskt efter 5 sekunder.

Obs

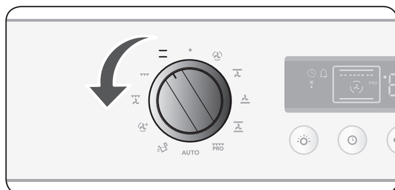
1) Tillagningstiden räknar ner i displayen. När tiden har gått hörs en ljudsignal och ugnen stängs av. 0:00 blinkar i displayen och ugnen stängs av.
Aktuell tid visas på displayen.

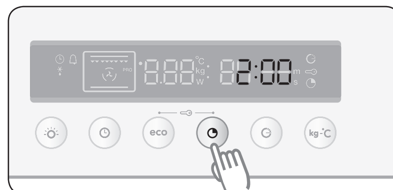
2) Under tillagningen kan du justera den förinställda tillagningstiden för bättre tillagningsprestanda. Tryck **TILLAGNINGSTID** och ändra tiden med **MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN**.

3) För att avbryta den programmerade tillagningstiden tryck på **TILLAGNINGSTID** och ställ in tiden till noll med **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN**.

TILLAGNINGSTID INSTÄLLNINGSFUNKTION

Exempel när du använder över + bottenvärme: Aktuell tid: 12:00
Tillagningstid: 2 tim
Sluttid: vill du avsluta tillagningen klockan 18:00

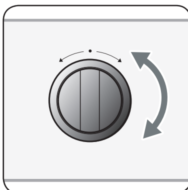


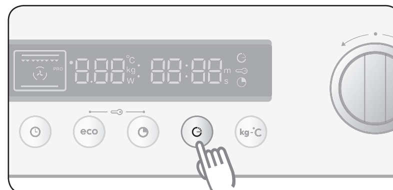


1 Välj önskat läge och funktion (och temperatur om så önskas).

2 Tryck **TILLAGNINGSTID** och vrid **MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN** tför att ställa in önskad tillagningstid (2 timmar).







3 Tryck på **SLUTTID.**

- Tillagningstid läggs till aktuell tid och “14:00” visas.
- Vrid **MULTI-FUNKTIONSVÄLJAREN** för att ställa in önskad sluttid (18:00:00).

4 Tryck på **SLUTTID**.

- Du ser en siffra på displayen, vilket indikerar att en inställning har gjorts.
- Ugnen startar automatiskt vid den angivna tiden 16:00 och tillagningstiden visas.

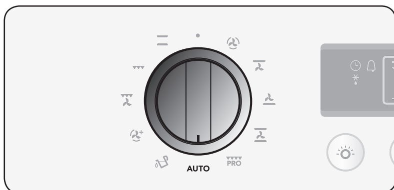
Obs

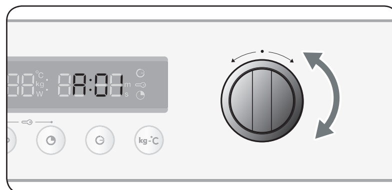
- Tillagningstid och sluttid kan ändras före inställd tid.

VARNING:

Låt inte maten stå alltför lång tid i ugnen då maten kan fördärvas.

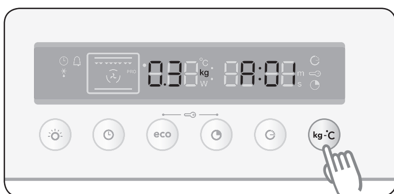
De 40 olika autotillagningsfunktionerna inkluderar/tillhandahåller tillagningstider. Du behöver inte ställa in varken tillagningstider eller temperatur.

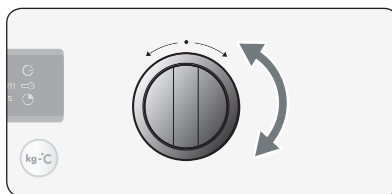




1 Vrid **LÄGESVÄLJAREN** till “AUTO” position.

2 Vrid **MULTIFUNKTIONSVÄLJAREN** för att välja en autotillagningsfunktion.





3 Tryck **VIKT/TEMP**. Viktintervallet börjar blinka.

4 Om du vill ändra vikten; vrid **MULTILÄGESVÄLJAREN**.

5 Startar automatiskt efter 5 sekunder.
- ▶ Auto-meny startar. När tillagningen är klar piper ugnen och “Slut” blinkar fyra gånger. Ugnen piper sedan en gång i minuten.

Obs

1) Vissa automenyer är kontinuerliga. Andra kräver att man vänder på maten. Ugnen piper för att varna dig.

2) Inställd ugnstemperatur och tillagningstid under användning av automeny visas.

3) Temperaturer och tider kan inte ändras under tillagningen.

ANVÄNDA AUTOMENYLÄGE (FORTSÄTTNING)

Auto menyläge tillåter dig att välja mellan tolv förprogrammerade inställningar för bekväm tillagning, stekning eller bakning av dina favoriträtter. Tillagningstid och effekt ställs in automatiskt. Välj en av de 40 inställningarna och ange vikt för att påbörja tillagning.

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
A:01	**Frysta fiskpinnar**	0.3-0.5	Bakplåt	2	Lägg frysta potatiskroketter jämnt på bakplåt. Om du vill kan du fortfarande justera tillagningstiden.
A:02	**Frysta pommes frites**	0.4-0.5	Bakplåt	2	Sprid ut frysta ugnspommes på bakplåt.
A:03	**Fryst pizza**	0.3-0.4 0.4-0.5	Ugnsgaller	2	Lägg fryst pizza på mitten av gallret.
A:04	**Frysta kroketter**	0.4-0.6	Bakplåt	2	Lägg frysta potatiskroketter jämnt på bakplåt av metall.
A:05	**Brownies**	0.5-0.7	Ugnsgaller	2	Placera degen i rund pyrexglasform och keramikfat på ugnsgaller.
A:06	**Croissanter**	0.2-0.4	Bakplåt	2	Använd bakplåtspapper. Lägg croissanter bredvid varandra på bakplåt.
A:07	**Holländsk smörpaj**	0.5-0.7	Ugnsgaller	1	Lägg färsk deg i en rund 22 cm metallbakform. Placera på ugnsgaller.
A:08	**Holländsk limpkaka**	0.7-0.8	Ugnsgaller	2	Lägg färsk deg i lagom stor rektangulär bakform i metall (25 cm lång). Placera formen på längden mot luckan, på ugnsgaller.
A:09	**Muffins**	0.5-0.6	Ugnsgaller	2	Lägg muffinsdegen i metallmuffinsform för 12 muffins. Ställ in formen mitt på gallret.
A:10	**Växande jästdeg**	0.3-0.6	Ugnsgaller	2	Gör jästdeg för pizza, kaka eller bröd. Lägg i en stor rund värmeresistent form och täck med plastfolie.
A:11	**Sockerkaka**	0.3-0.6	Ugnsgaller	1	Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med läget nedre värme + varmluft. Lägg 300 g smet i en rund bakform i metall på 18 cm i diameter, 400 g i en på 24 cm och 500 g i en på 26 cm. Ställ in formen mitt på gallret.
A:12	**Vitt bröd**	0.7-0.8	Ugnsgaller	2	Lägg färsk deg i lagom stor rektangulär bakform i metall (25 cm lång). Placera formen på längden mot luckan, på ugnsgaller.
A:13	**Hemmalagad pizza**	0.6-1.0	Bakplåt	1	Lägg pizza på plåten. Viktintervallen inkluderar topping som sås, grönsaker, skinka och ost.

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
A:14	**Lasagne**	0.8-1.1	Ugnsgaller	2	Lägg färdig lasagne i lagom stor ugnsfast form. Placera maten i mitten av ugnen.
A:15	**Potatisgratäng**	0.7-1.0	Ugnsgaller	2	Lägg avrunnen gelatin i liten pyrex-glasskål. Placera på ugnsgaller. Låt stå 2 - 3 minuter efter tillagning.
A:16	**Quiche**	0.7-0.9	Ugnsgaller	1	Vi rekommenderar att man värmer upp ugnen med varmluft till 190 ˚C nedre värmeläge + konvektionsläge tills signal hörs. Använd bakplåtspapper. Placera maten i mitten av ugnen.
A:17	**Äppelpaj**	1.2-1.4	Ugnsgaller	1	Placera äppelpaj i rund metallform. Placera på ugnsgaller. Viktintervallen innefattar äpple och så vidare.
A:18	**Grönsaksgratäng**	0.4-0.8	Ugnsgaller	2	Förbered grönsaksgratängen i en ugnsfast rund form. Placera maten i mitten av ugnen. Låt stå 2 - 3 minuter efter tillagning.
A:19	**Laxfilé/kotlett**	0.3-0.6	Ugnsgaller + bakplåt	4 + 1	Marinera laxkotletter och lägg bredvid varandra på ugnsgaller. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
A:20	**Räkor**	0.2-0.5	Ugnsgaller + bakplåt	4 + 1	Lägg ut de färska räkorna jämnt på bakplåten.
A:21	**Nötstek, tunn**	0.3-0.6	Ugnsgaller + bakplåt	4 + 1	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250 ˚C med grillläge under 5 minuter. Placera köttskivorna bredvid varandra på mitten av ugnsgaller. Vänd så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
A:22	**Nötstek, tjock**	0.6-0.8	Ugnsgaller + bakplåt	4 + 1	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250 ˚C med grillläge under 5 minuter. Placera köttskivorna bredvid varandra på mitten av ugnsgaller. Vänd så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
A:23	**Lammkotletter**	0.3-0.6	Ugnsgaller + bakplåt	4 + 1	Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen till 250 ˚C med grillläge under 5 minuter. Placera köttskivorna bredvid varandra på mitten av ugnsgaller. Vänd så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
A:24	**Rostbiff, blodig - halvblodig**	1.1-1.3	Ugnsgaller + bakplåt	2 + 1	Pensla köttet med olja och kryddor (enbart peppar, salta hellre efter stekning). Placera lammkotletter på ugnsgaller. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen. Efter stekning och under väntetiden bör det lindas in i aluminiumfolie och stå 5-10 minuter.
A:25	**Rostbiff, halvblodig - genomstekt**	1.1-1.3	Ugnsgaller + bakplåt	2 + 1	Pensla köttet med olja och kryddor (enbart peppar, salta hellre efter stekning). Placera lammkotletter på ugnsgaller. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen. Efter stekning och under väntetiden bör det lindas in i aluminiumfolie och stå 5-10 minuter.
A:26	**Rostbiff, långsamt tillagad**	1.1-1.3	Ugnsgaller + bakplåt	2 + 1	Pensla köttet med olja och kryddor (enbart peppar, salta hellre efter stekning). Placera lammkotletter på ugnsgaller. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen. Efter stekning och under väntetiden bör det lindas in i aluminiumfolie och stå 5-10 minuter.
A:27	**Fläskstek**	0.7-0.9	Ugnsgaller + bakplåt	2 + 1	Lägg fläskköttet, penslat med olja och kryddor, med feta sidan ned på grillinsatsen med multipanna. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på start för att fortsätta tillagningsprocessen.
A:28	**Kyckling, kycklingklubba**	0.5-0.7	Ugnsgaller + bakplåt	4 + 1	Marinera laxkotletter och lägg bredvid varandra på ugnsgaller. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
A:29	**Kycklingdelar**	0.5-0.7 1.0-1.2	Ugnsgaller + bakplåt	4 + 1	Pensla kalla kycklingdelar med olja och kryddor. Placera lammkotletter på ugnsgaller. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på startknappen för att fortsätta processen.
A:30	**Ankbröst**	0.3-0.5	Ugnsgaller + bakplåt	4 + 1	Förbered ankbröst, lägg på stekgallret med den feta sidan upp.
A:31	**Kalkonben**	0.8-0.9	Ugnsgaller + bakplåt	2 + 1	Lägg fläskköttet, penslat med olja och kryddor, med feta sidan ned på grillinsatsen med multipanna. Rör om så fort ugnen piper. Tryck på start för att fortsätta tillagningsprocessen.
A:32	**Hel kyckling**	1.0-1.1 1.2-1.3	Ugnsgaller + bakplåt	2 + 1	Pensla kall kyckling med olja och kryddor och lägg med bröstet ned på grillgaller med keramikfat. Vänd när ugnen piper och tryck på startknappen för att fortsätta tillagningsprocessen. Låt stå 5 minuter efter tillagning.
A:33	**Bakad potatis**	0.4-0.8	Bakplåt	2	Använd mellanstora till stora potatisar. Tvätta och rensa potatisen. Pensla med en blandning av olivolja, örter, salt och peppar. Lägg potatisen sida vid sida i multipannan.
A:34	**Klyftpotatis**	0.4-0.6	Bakplåt	2	Tvätta och rensa potatisen. Skala potatis och dela i fjärdedelar, eller använd små potatisar. Krydda med salt och peppar. Lägg ut de färska räkorna jämnt på bakplåten.
A:35	**Stekta grönsaker**	0.2-0.5	Bakplåt	4	Lägg grönsaker, som skivad zucchini, paprikabitar, skivad aubergine, svamp och körsbärstomater i djup bakplåt. Pensla med en blandning av olivolja, örter och kryddor.
Tina					
d:01	**Fryst kött**	0.2-0.5	Ugnsgaller	2	Skydda kanterna med aluminiumfolie. Programmet lämpar sig för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Placera på ugnsgaller. Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 2 eller 1.
		0.8-1.5	Bakplåt	1	

Nej	Matvara	Vikt	Tillbehör	Hyllplan	Rekommendation
d:02	**Fryst fågel**	0.3-0.6	Ugnsgaller	2	Skydda kanterna med aluminiumfolie. Programmet lämpar sig för hel kyckling såväl som för kycklingdelar. Placera på ugnsgaller. Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 2 eller 1.
		0.9-1.3	Bakplåt	1	
d:03	**Fryst fisk**	0.3-0.8	Ugnsgaller	2	Skydda alltid stjärten på hel fisk med aluminiumfolie. Programmet lämpar sig för hel fisk såväl som för fiskfiléer. Placera på ugnsgaller. Bakplåt eller ugnsgaller placeras normalt på plan 2 eller 1.
			Bakplåt	1	
d:04	**Fryst bröd**	0.1-0.3	Bakplåt	1	Ställ formen på längden mot dörren, på gallret, hyllplan 1. Programmet lämpar sig för all typ av bröd, skivat eller helt, såväl som för bullar och baguetter.
		0.4-0.6			
d:05	**Fryst frukt**	0.2-0.6	Ugnsgaller	2	Bred ut frukten jämnt i ångformen. Programmet lämpar sig för all typ av skivad frukt och bär.
			Bakplåt	1	

Enligt standarden EN 60350

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning avser uppvärmd ugn. Sätt in bakplåten med den lutande sidan mot luckan.

Typ av mat	Rätt & Beskrivning	Hyllplan	Matlagningsläge	Temp. °C	Matlagningstid min.
Små kakor	Bakplåt	2	Över + bottenvärme	150 - 170	20 - 30
		2	Varmluft	150 - 170	20 - 25
	Bakplåt + Bakplåt**	1 + 4	Multi-nivå-tillagning	150 - 160	20 - 30
Sockerkaka utan fett	Bakform med avtagbar kant på stort galler (mörk beläggning, ø 26 cm)	1	Över + bottenvärme	160 - 180	20 - 30
		1	Varmluft	150 - 160	30 - 35
Mörbakelse	Bakplåt	2	Över + bottenvärme	150 - 160	20 - 30
		2	Varmluft	150 - 160	20 - 30
Äppelpaj	Bakplåt	2	Över + bottenvärme	150 - 160	40 - 50
		1	Varmluft	150 - 160	45 - 55
Äppelpaj	Stekgaller + 2 bakformar med avtagbar kant * (mörk beläggning ø 20 cm)	1 Diagonalt placerad	Varmluft + Bottenvärme	170 - 190	70 - 90

* Två bakformar med avtagbar kant placeras på gallret, vänster bak och höger fram.

** Två kakor arrangeras i mitten ovanpå varandra.

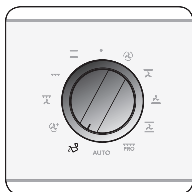
2. Grillning

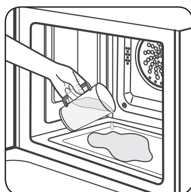
Förvärm tom ugn under 5 minuter med grillfunktionen.

Typ av mat	Rätt & Beskrivning	Hyllplan	Matlagningsläge	Temp. °C	Matlagningstid min.
Vitt rostat bröd	Ugnsgaller	4	Grill	270	1st 1 - 2 2$^{:a}$ 1 - 2
Nötburgare (12 st)	Ugnsgaller + Bakplåt (för att fånga dropp)	4	Grill	270	1st 10 - 15 2$^{:a}$ 10 - 15

ANVÄNDA AQUA RENGÖRINGSLÄGE

Med Aqua rengöring kan man rengöra ugnen på bara 26 minuter.

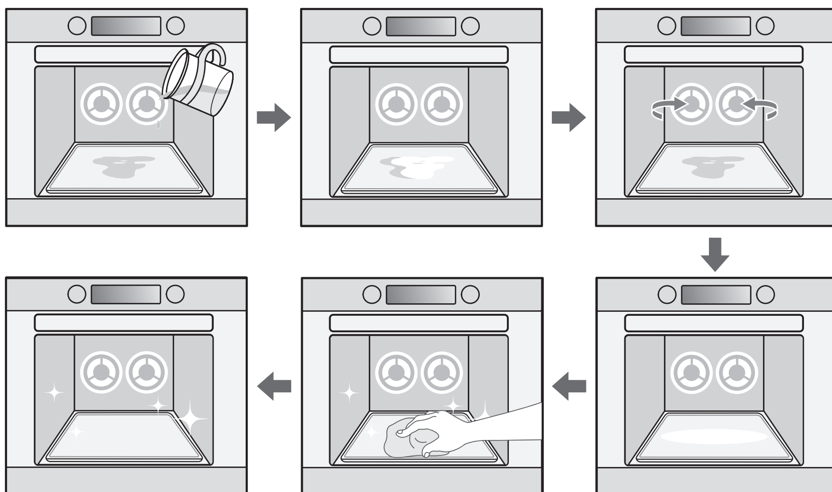






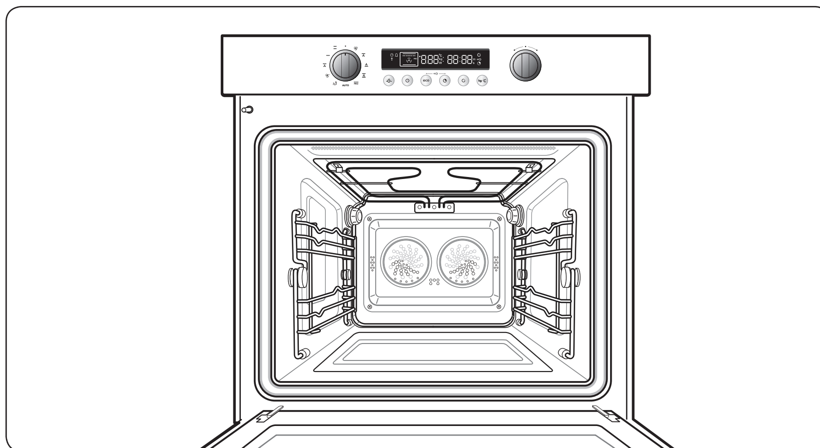
1 Vrid **LÄGESVÄLJAREN** till positionen Aqua rengöring.
- ▶ Häll ca 100 ml vatten på botten av den tomma ugnen.

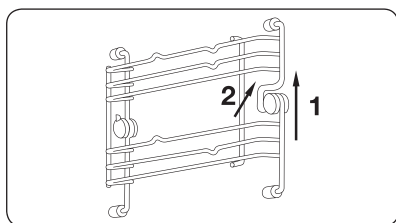
2 Startar automatiskt efter 5 sekunder.
- ▶ Lampan släcks efter 2 och en halv minut. Efter 26 minuter stannar ugnen automatiskt. Torka av med torr trasa.



Viktigt

- Använd bara funktionen när ugnen svalnat helt till rumstemperatur.
- ANVÄND INTE destillerat vatten.
- ANVÄND INTE högtrycksvattenrengöringsmedel eller ångtvättar jet för att rengöra ugnen.





1 Rengöring inuti **matlagningsutrymmet**.

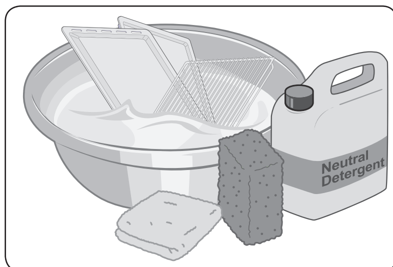
- Lyft upp både vänster och höger hylla framtill (1). Flytta dem mot mitten (2) och dra ut dem. Torka av eventuella rester från tak eller väggar med en neutral trasa doppad i diskmedel.
- När du är klar, sätt tilbaka båda hyllorna på rätt plats.
- Även fasta, svåra fläckar eller torra matrester kan tas bort med hjälp av ångrengöringsprocessen.

2 Rengöring av **ugnens yta, kontrollpanel och fönster**.

- Ugnens yta kan torkas av med våt disktrasa och sedan med en torr trasa för att helt ta bort vattnet.
- Ta inte i hårt när du rengör kontrollpanelen eftersom den kan skadas vid rengöringen.
- Rengör tansparent fönsetr med en disktrasa doppad i neutralt diskmedel och torka sedan med torr trasa tills vattnet är borta.

3 Rengöring av **plåten**.

- Torka av dem med en svamp doppad i neutralt diskmedel och skölj sedan med vatten.



4 Rengöring av **tillbehör**.

- Torka av med neutralt diskmedel och torka innan de sätts tillbaka in i matlagningsutrymmet.
- Ta inte i hårt när du rengör tillbehören med svampen eftersom det kan skada ytbeläggningen.

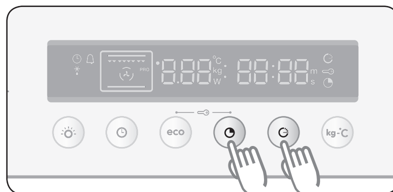
VARNING:

- Använd ALDRIG bensen, thinner eller metallskrubbning för att rengöra. Det kan orsaka missfärgningar eller skada ytan.
- Spraya inte maskinen med vatten när du rengör den. Det kan leda till elschock eller brand.
- Exponera inte vattentanken eller brickan för direkt solljus för att torka dem. Det kan leda till skevhet eller skada.

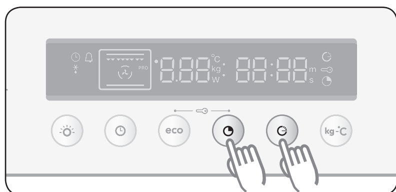
STÄNGA AV LJUDET



1 Vrid **EFFEKTREGLAGET** till “OFF” (FRÅN) position.



2 För att stänga av ljudsignalen tryck på **TILLAGNINGSTID** och **SLUT TID** och håll inne i 3 sekunder.

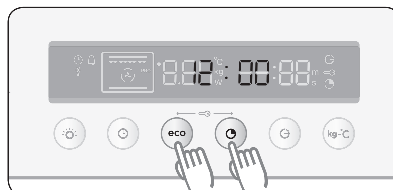


3 För att slå på ljudsignalen igen tryck på **KOKNINGSTID** och **SLUTTID** igen och håll samtidigt nere i 3 sekunder.

Med ugnens barnspärr kan du låsa kontrollpanelen för att skydda ugnen mot oavsiktlig användning.

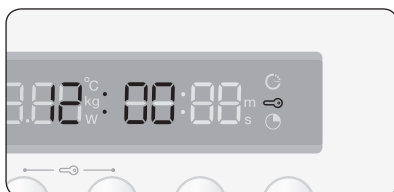
För att låsa ugnen





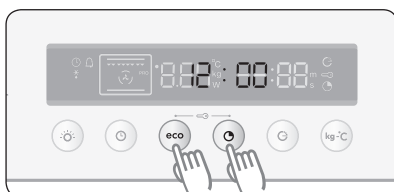
1 Vrid **EFFEKTREGLAGET** till "OFF" (FRÅN) position.

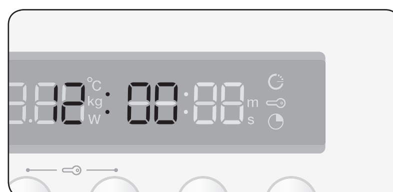
2 Tryck **ECO VARMLUFT** och **KOKNINGSTID** samtidigt och håll inne i 3 sekunder.



3 En låssymbol visas på displayen vilket anger att alla funktioner är låsta.

För att låsa upp ugnen





1 Vrid **EFFEKTREGLAGET** till "OFF (FRÅN)" position. Tryck på **ECO VARMLUFT** och **KOKNINGSTID** samtidigt och håll inne under 3 sekunder.

2 Låssymbolen försvinner från displayen vilket anger att alla funktioner är upplåsta.

Byta ut ugnens lampa och rengöra glashöljet

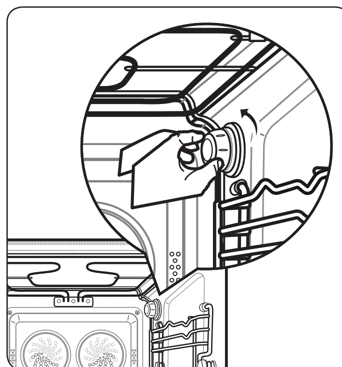
1. Ta av höljet genom att vrida det moturs.

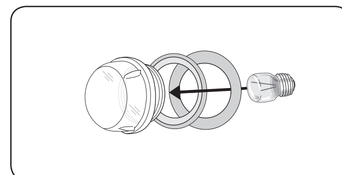
2. Ta av metallringen och brickan och rengör glashöljet.

3. Byt vid behov ut glödlampan med en 25 watt, 230 V, 300 °C värmebeständig ugnslampa.

4. Sätt tillbaka metallringen och brickan till glashöljet.

5. Sätt tillbaka glashöljet.





Felkod	Allmänna funktioner
E-21	TEMP SENSOR ÖPPEN FEL Detta uppstår på grund av en defekt sensor, felplacerade kablar, en defekt PCB och när A/D-värde som MICOM känner av stiger över 250.
E-22	TEMP SENSOR KORT FEL Detta uppstår på grund av en defekt sensor, felplacerade kablar, en defekt PCB och när A/D-värde som MICOM känner av faller under 5.
E-23	TEMP SENSOR MÅLTEMP Detta inträffar när förvärmning inte är avslutad och temperaturen i ugnsutrymmet är under 120 °C i 30 minuter.
E-24	ONORMAL TEMP SENSORFEL Det inträffar när temperaturen i ugnsutrymmet är över 250 °C i 10 minuter.
E-51	EEPROM ÖPPET FEL Det inträffar när EEPROM-kommunikation är felaktig under inledande uppstart.
E-53	EEPROM LÄS & SKRIVFEL EEPROM användning förekommer inte.
E-81	NAK FELSIGNAL NAK signal inträffar vid inledande uppstart under mer än 10 sekunder.
E-83	KOMMUNIKATIONSFEL Det inträffar när ingen kommunikation finns mellan huvud- och under-PCB i mer än 10 sekunder.
SE	KNAPP KORT FEL Felet uppstår när en knapp trycks och hålls inne under 60 sekunder.. Det kan hända när vatten sugs in i kontrollpanelens insida eller dammpartiklar fastnar på PEKPLATTA.

Om något av dessa fel uppstår, vänligen ta kontakt med ATAG Kundtjänst.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	OX4411BUU / OX4492BUU
Strömkälla	230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning Maximal effekt Grilläge Varmluftsläge	 2500 W 2500 W 2400 W
Kylmetod	Kylfläkt motor
Dimensioner Ange storlek: Inbyggd storlek:	 B 595 x H 454 x D 569,4 mm B 555 x H 445 x D 548,8 mm
Volym	50 liter
Vikt Netto Frakt	 30.6 Kg 37,1 Kg

Emballaget för denna apparat är återvinningsbart och har tillverkats av:
- kartong
- papper
- polyetenfilm (PE)
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum)
- polypropylentejp (PP).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Apparaten är märkt med en överkryssad soptunna för att påminna om att apparaten måste kasseras separat för att undvika negativa effekter på miljön och folkhälsan. Detta innebär att vid slutet av dess livslängd måste du lämna in den vid särskild insamling av avfall som drivs av din lokala myndighet eller återförsäljare.

Särskild bearbetning möjliggör återvinning av materialet som används vid tillverkningen av denna apparat, vilket ger en betydlig besparing vad gäller råmaterial och energi.



Försäkran om överensstämmelse
Vi intygar att våra produkter uppfyller kraven i relevanta europeiska direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som nämns.

ANMÄRKNINGAR



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.
Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.
Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.
Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.
Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.
Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

Code No.: DG68-00478A

700005132000